

ESTUDIS

JOSEP M. CLARIANA I COLL
La botiga de comestibles de can Pepet de la Riera (1900-1981)

JOSEP M. DRESAIRE I MONTASELL
El menjar de la classe treballadora

NÚRIA MASAFRETS I AYMÀ
Les farinetes, plat estrella de la classe treballadora

XAVIER ALARCON I CAMPDEPADRÓS
El menjar de la meva família

DOCUMENTACIÓ

MERCÈ MONSERRAT I BARTRA
Embotits, «fiambres» o carns fredes de Nadal

DOCUMENTACIÓ FOTOGRÀFICA

FULLS/107

del Museu Arxiu de Santa Maria

Mataró, octubre 2013

FULLS/107

del Museu Arxiu de Santa Maria

Mataró, octubre 2013

TAULA

Portada: Cartell de propaganda de la confiteria Barbosa, antecessora de l'actual confiteria Oms. MASMM.

Edita: **MUSEU ARXIU DE SANTA MARIA**
Centre d'Estudis Locals de Mataró
Beata Maria, 3. 08301 Mataró
Tel. 93 790 15 28 (Parròquia de Santa Maria)
www.masmm.org

Director: Nicolau Guanyabens i Calvet

Consell de redacció: Nicolau Guanyabens i Calvet
Manel Salicrú i Puig
Joan Castellà i Oliva

Composició i impressió:
Copisteria Castellà - c/Pujol, 40 - 08302 MATARÓ

Dipòsit Legal: B-15.257-1978 *ISSN* 0212-9248

L'Equip del Museu Arxiu de Santa Maria no es responsabilitza necessàriament de l'opinió que expressen els articles signats.

Amb la col·laboració de



Amb el suport de



EDITORIAL

LES CARTES FAMILIARS DELS SOLDATS DE LLEVA DURANT LA GUERRA CIVIL

Aquests dies fa setanta-cinc anys que es lliuraven els darrers combats de la batalla de l'Ebre, en què, com a soldats de lleva, van participar molts milers de catalans, d'entre disset i gairebé quaranta anys.

L'aniversari ens fa pensar en aquests soldats de lleva i en les cartes que, periòdicament, transmetien als seus familiars, l'única manera de mantenir-hi contacte.

A més, cal dir-ho, el servei de correus de l'exèrcit republicà funcionava correctament. Els soldats rebien les cartes de la seva família i les famílies rebien les cartes dels soldats, amb una periodicitat molt acceptable.

Moltes famílies han conservat fins avui a casa seva aquestes cartes.

Bàsicament són indicatives de l'estat d'ànim dels combatents, però també donen detalls precisos del que representava la vida al front, sobretot a les trinxeres, del menjar, dels companys, de les ganes que la guerra s'acabés...

I algunes vegades relacionen accions de guerra ben descriptives, eludint, o potser sense pensar, en la censura, que és cert que existia, però que a la pràctica era tova. Moltes vegades també comenten l'estat de la reraguarda, a partir de les notícies de les cartes rebudes de les famílies.

Aquestes cartes avui són documents que expliquen una part de la nostra història, relatada per persones que en foren protagonistes.

I cal conservar-les.

El Museu Arxiu de Santa Maria fa una crida a les famílies que tenen cartes del temps de guerra per tal que les dipositin o donin a l'Arxiu. O que ens les deixin digitalitzar. D'aquesta manera es conservaran i, a més, estaran a l'abast d'historiadors i estudiosos.

EL CARTELL DE LES SANTES DE L'ANY 1936 I EL SEU AUTOR, FRANCESC BAS I ESPUNY

El passat mes de juliol, el Museu Arxiu de Santa Maria va rebre la donació del cartell de les festes de les Santes corresponent a l'any 1936, editat per l'Ajuntament de Mataró.

La donació, va fer-la la senyora Lluïsa Osa i Farré, com a acte d'agraïment a la ciutat de Mataró en la qual ha viscut i treballat molts anys de la seva vida. El cartell procedia de la seva família.

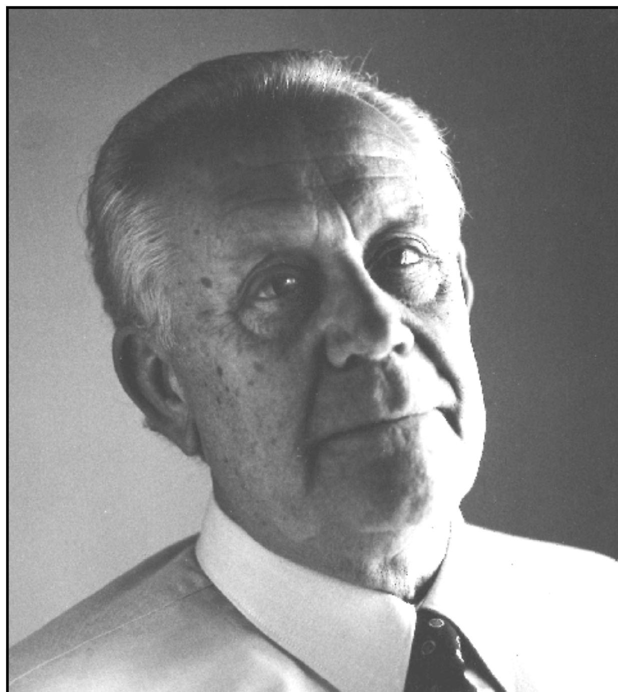
Cal suposar que el cartell es va repartir i es va fixar en les parets i cartelleres de Mataró, però no en tenim constància.

De fet, el 19 de juliol d'aquell any, a conseqüència de la sublevació militar de l'exèrcit, va esclatar la revolució que va comportar la supressió i la no celebració de les festes de les Santes, i l'inici d'una persecució duríssima contra la religió que va afectar moltes persones i que va originar la destrucció sistemàtica d'esglésies i edificis religiosos, amb pèrdua del patrimoni cultural que contenien.

El cartell conté la imatge d'un globus festiu que representa la figura del català amb barretina i un somriure, tot ell envoltat per una cinta amb els colors de la senyera. El globus s'enlaira inclinat amb l'ajuda de la metxa encesa. A la base, dues icones de Mataró, la indústria i el mar. Aquest cartell podria ésser l'exemplar únic conservat, una peça desconeguda fins ara, que es troba en un estat de conservació immillorable.

El disseny és obra de l'artista mataroní Francesc Bas i Espuny i va ser imprès als tallers de la impremta Minerva del carrer de Barcelona. Aquest document gràfic s'ha incorporat a la important col·lecció de cartells de les Santes, pròpia del Museu Arxiu.

Francesc Bas i Espuny va néixer a Barcelona el 3 de maig de 1900. A Barcelona va seguir els estudis primaris, va assistir a les classes de l'Institut Català de les Arts del Llibre i va aprendre l'ofici de relligador. En arribar a Mataró, als 15 anys, va entrar d'aprenent a la impremta de ca l'Abadal, on va treballar fins a l'any 1939, any en què es va traslladar a Tortosa. Va ésser també professor de l'Escola d'Arts i Oficis de Mataró des del 1919, i amic i col·laborador del seu director Rafael Estrany



i Ros, amb qui durant el temps de guerra, conjuntament amb Fèlix Clariana, va treballar incansablement en la salvació dels béns culturals, sobretot religiosos, afectats per la revolució i la guerra.

A Mataró va fer també dibuixos per a la indústria tèxtil i per a l'estampació d'indianes, a més de fer cartells de tota mena. En les seves il·lustracions, seguint els corrents de l'època i influït pel seu treball a ca l'Abadal, utilitzava moltes sanefes i orles, que després va aplicar en una de les seves especialitats, les xilografies al boix i al linòleum.

És molt possible que Francesc Bas sigui l'autor de les caricatures i dibuixos, signats Virol, que durant la guerra va publicar al diari *Llibertat*.

Acabat el conflicte bèl·lic, va treballar de delineant a l'Ajuntament de Tortosa, on va anar a viure amb la seva família. Allà va ser professor de l'Escola de Mestria Industrial i es va dedicar a la il·lustració. Va treballar per a diverses impremtes, però sobretot per a la impremta Algueró i Baiges on feia, per encàrrec, nadales i cartells per a tota mena d'esdeveniments. Francesc Bas va morir a Tortosa el 15 de desembre de 1978.



En paraules de Quima Romero, esposa del seu fill Francesc Bas i López, que ens ha facilitat les dades biogràfiques, «Francesc Bas i Espuny va ser un seductor dels joves cap a l'art, no amb cants de sirena, sinó amb una base sòlida intel·lectual i artística. I així ens ho va fer palès al seu fill i a mi mateixa».

Francesc Bas i López, excel·lent pintor i aquarel·lista, va ser dissenyador i publicista, amb estudi propi establert a Barcelona, i va ser també professor de l'Escola Massana. La seva dona, Quima Romero, es va dedicar a la publicitat i va ser, durant molts anys, cap de dibuixants de l'agència Cima. El matrimoni va viure entre Tortosa, Barcelona i Mataró, i l'any 1995 es va traslladar definitivament a la nostra ciutat. Francesc Bas i López va morir a Mataró el primer de desembre de 2009.

Manel Salicrú i Puig

DIA INTERNACIONAL DEL MUSEU 2013

El dia 17 de maig, a Can Palauet, en el marc del Dia Internacional del Museu 2013, va tenir lloc la conferència titulada «El orígens del cristianisme peninsular: entre el mite i la realitat», a càrrec de Carles Buenacasa, professor de la Universitat de Barcelona, especialista en història antiga. L'acte fou organitzat conjuntament pel Museu de Mataró i el Museu Arxiu de Santa Maria.

ACTE DE PRESENTACIÓ DELS *FULLS/106* I CONFERÈNCIA DEL DR. JOAN CARRERES

El dia 17 de juliol, a l'estatge del Museu Arxiu, es va dur a terme l'acte de presentació del número 106 de la revista *Fulls del Museu Arxiu*. Manel Salicrú presentà els continguts de la publicació.

A continuació, el Dr. Joan Carreres i Péra oferí una conferència titulada «Els goigs i la literatura clàssica catalana», una xerrada sobre l'origen medieval dels goigs, l'impuls que prengueren amb l'adveniment de la impremta i la seva popularització ja al segle XVII, que és quan adoptaren l'estructura que coneixem actualment.

El Dr. Carreres alterna la responsabilitat de rector de Tossa de Mar, amb les classes a l'Institut Superior de Ciències Religioses de Girona. Llicenciat en filologia catalana per la UAB, és autor, entre d'altres, del llibre *Arrels de Catalunya*, traduït al castellà, francès, alemany, italià i castellà.

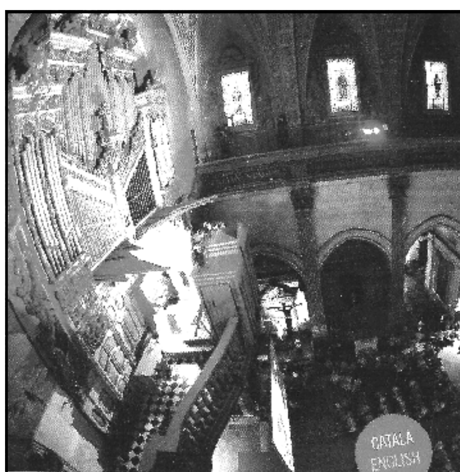


EXPOSICIÓ DE GOIGS

El mateix dia 17 de juliol, a la sala polivalent, es va inaugurar l'exposició «Goigs de Mataró», una mostra de la ingent col·lecció de goigs d'arreu de Catalunya que el Museu Arxiu conserva, suma de les diverses donacions que al llarg de les darreres dècades han anat ingressant.

S'exposaren goigs de Mataró i del seu terme, bàsicament de finals de segle XVIII i del segle XIX. El més antic és el que correspon als «*Dolorosos sentiments de las Santas Ánimas del Purgatori que se canten en l'església de Santa Maria de Mataró*», segle XVIII. Hi trobem goigs de Santa Maria, de Sant Josep, de Santa Anna, de les Caputxines, de l'Hospital, de les ermites de Mata, de Sant Simó, de Santa Rita, i també de capelletes de carrer com Sant Sebastià, Sant Ramon, el Sant Crist del Pou de Vall, etc.

Conscients que els goigs són un fenomen de segles, amalgama de religiositat popular, síntesi artística, pervivència de la llengua, tradició i col·leccionisme, des del Museu en volem promoure la seva conservació, el seu estudi i, amb aquesta exposició, la seva difusió.





II FESTIVAL INTERNACIONAL D'ORGUE

Entre el 10 i el 22 de juliol, la basílica de Santa Maria va acollir el II Festival Internacional d'Orgue «Mataró-Barcelona Jaume Isern», promogut per l'Ajuntament de Mataró. S'hi van celebrar set concerts, tres dels quals a Santa Maria. Enguany s'ha apostat per la formació amb l'organització de l'Acadèmia, amb professors reconeguts i amb classes, seminaris i pràctiques als orgues de la comarca. També s'han realitzat visites guiades a l'orgue monumental. El Museu Arxiu va col·laborar en l'organització del festival.

VISITES AL CAMPANAR I L'ORGUE PER LA CANDELERA. JORNADES EUROPEES DE PATRIMONI

El dia 28 de setembre, en el marc de les Jornades Europees de Patrimoni, es van organitzar visites guiades al campanar i l'orgue. L'Oficina de Turisme de Mataró es va encarregar de realitzar les inscripcions anticipades. Es van formar vuit grups de vint persones. Dalt del campanar van rebre les explicacions del grup de campaners, i persones de l'equip del Museu Arxiu i l'organista Roger Estrany els van ensenyar el funcionament de l'orgue monumental, a banda de fer una demostració musical amb l'execució de peces breus. A la tarda també hi va haver portes obertes a les seccions del Museu Arxiu.

ESTUDI DE LA PINTURA MURAL DE LA CAPELLA DELS DOLORS

El Centre de Restauració de Béns Mobles de Catalunya està duent a terme un estudi de la pintura mural de la capella dels Dolors, un dels exemples més complets del barroc a Catalunya, decorat pel pintor Antoni Viladomat als inicis del segle XVIII. Aquest treball d'investigació ha de permetre marcar els criteris per a una restauració integral de la decoració pictòrica de les parets i el sostre, decoració que en els darrers anys està patint una degradació creixent.

NOTÍCIA DE DONATIUS RECENTS

El Museu Arxiu ha ingressat diversos materials documentals. Ho fem constar.

Albert Fontanet, de Vilassar, ha fet donació d'unes notes que va prendre el seu pare en temps de guerra fent guàrdia al campanar de Santa Maria per controlar els avions que passaven. Agraïm la intermediació d'Alexis Serrano.

La família Castellà i Solà ha lliurat objectes de culte religiós. La família Vallmajor ha aportat diversos llibres i rosaris. La família del Sr. Enric Isach i Bagué, llibres d'història local i art.

El compositor Marcel Olm ha fet donació d'una important col·lecció de programes de concerts i diversos actes musicals esdevinguts a Mataró entre els anys 40 i els 90, organitzats per l'Associació de Música de Mataró, la Biblioteca Popular, o les Joventuts Musicals, entre d'altres. Molts dels programes, alguns dels quals pertanyen a concerts celebrats a Barcelona, estan signats pels músics il·lustres que els protagonitzaven. Inclou també el repertori, els programes de concert i els comentaris de premsa de les actuacions del propi mestre Olm al piano amb la soprano Pilar Adan.

Lluïsa Osa ha donat l'únic exemplar conegut del cartell de les Santes de 1936, tal com hem comentat a la primera nota d'actualitat. Quima Romero ens ha facilitat la digitalització d'obres i dibuixos de Francesc Bas i Espuny.

La família Malé Pegueroles ha lliurat una fotografia de la botiga *La Cartuja de Sevilla* i una postal ampliada del *Teatro Monumental Bosque*. La família Viza Boltas, una fotografia d'el *Auxilio Social* de 1940 i una altra de la secció dramàtica del Casino Comercial.

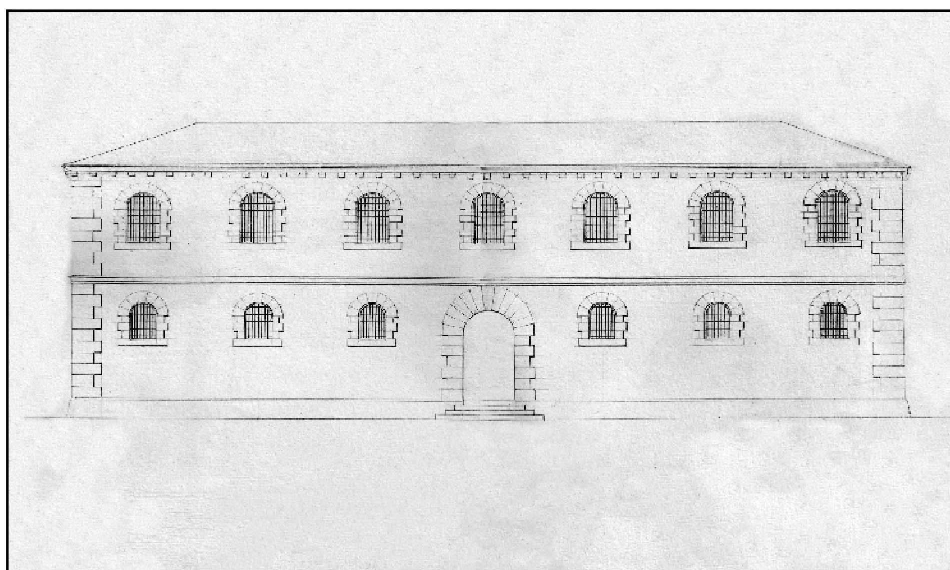
Albert Pera i Segura ha lliurat documents personals d'ascendents de la seva família (passaports, cèdules personals, llibres de família nombrosa i carnets diversos).

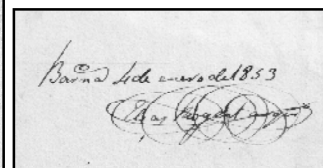
A totes aquestes persones, el nostre agraïment.

A més, fem constar que el Museu Arxiu ha donat a la biblioteca Antoni Comas, 25 volums del periòdic *Mataró* del període 1948–1969.

ADQUISICIONS

El Museu Arxiu ha adquirit un conjunt de sis plànols de la presó de Mataró, obra de l'arquitecte Elies Rogent. Els de la façana principal i la façana lateral estan signats per Rogent, a Barcelona el 4 de gener de 1853. Els altres són plànols a tinta de les dues plantes de l'edifici, i dos dibuixos més a llapis de les façanes.





ESTUDIS

Can Pepet de La Riera era una botiga de queviures singular per la seva pervivència al centre de Mataró durant més de vuitanta anys, que és en el record de molts mataronins i que forma part de la petita història de la ciutat.

L'article redactat per Josep M. Clariana i Coll, nét del fundador, el Sr. Josep Coll i Grau, explica l'inici de la botiga, els productes que va vendre al pas dels temps, i l'aparador destinat als infants, que ensenyava les galindaines, sorpreses, joguines i llaminadures que s'hi podien comprar.

LA BOTIGA DE COMESTIBLES DE CAN PEPET DE LA RIERA (1900-1981)

A Mataró, al llarg del segle XX i durant més de vuitanta anys, a la cantonada de la Riera amb el carrer Nou, hi va romandre oberta una botiga de queviures. Era la que havia obert el meu avi. La situació estratègica al rovell de l'ou de la ciutat i les peculiaritats de les galindaines i altres articles que també s'hi despatxaven la van fer força popular. Encara avui molts mataronins i mataronines la rememoren amb nostàlgia. M'han convidat a descriure-la per deixar constància d'un tipus d'establiment força usual a l'època, amb una manera de funcionar molt característica i que avui pràcticament ha desaparegut. A partir dels escassos documents relacionats amb la botiga que la família ha conservat i també dels meus records, ho provaré.

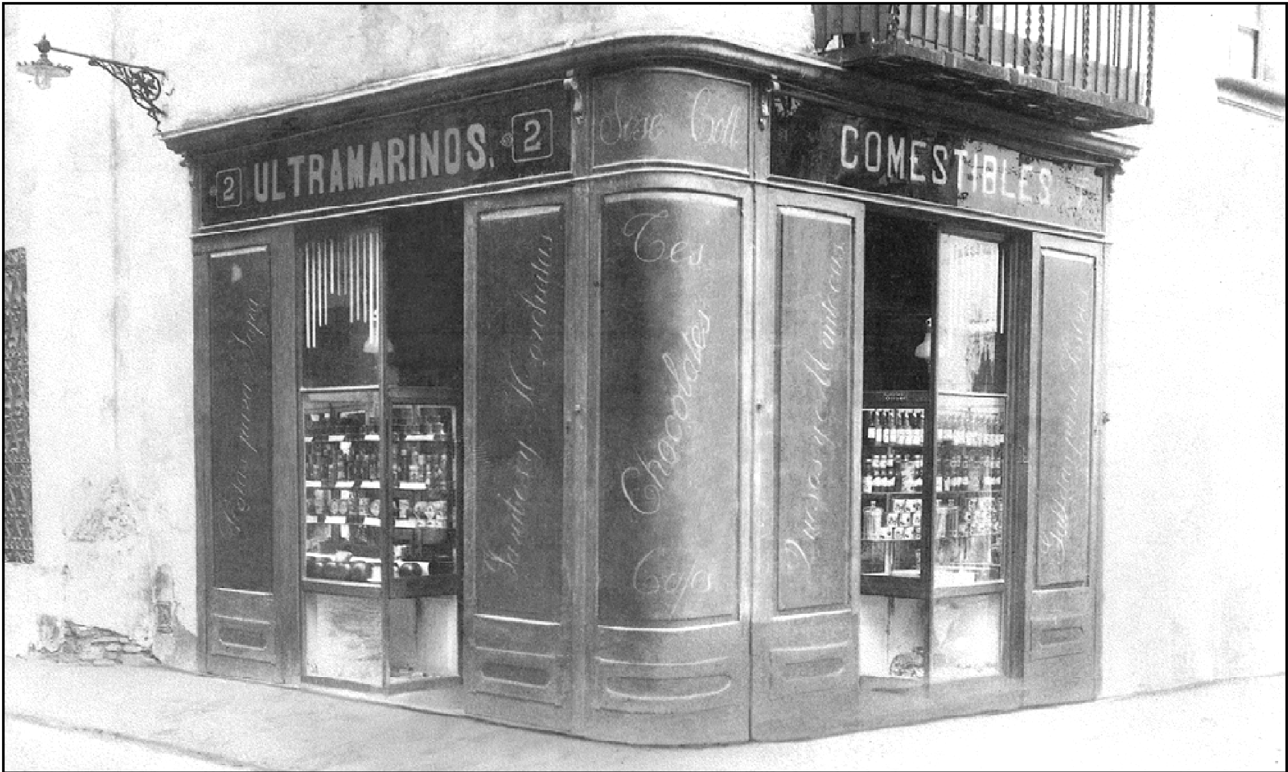


Josep Coll i Grau cap al 1905.
Foto R. López, Barcelona.
Arxiu família Clariana i Coll.

UN JOVE EMPRENEDOR

Josep Coll i Grau[1], el meu avi matern, va néixer a Sant Vicenç de Montalt l'any 1875. Provenia d'una família de pagesos amb tres fills i ell era el gran. Als vint-i-dos anys, ja lliure del servei militar, baixà a Mataró per treballar d'aprenent de fideuer al carrer d'en Pujol, a la fàbrica de pasta per a sopa de Francesc Palomer que també era el propietari de la botiga *La Confianza* de la plaça Xica[2]. Tres anys més tard, amb prou diners estalviats, l'avi va creure que era el moment d'establir-se pel seu compte. Llogà la casa situada al número 7 de la Riera[3] i obrí la seva pròpia botiga de queviures. El lloguer li donava dret a utilitzar tot l'immoble, amb cuina, rebost i menjador a la planta baixa, dues habitacions amb la típica distribució d'alcova i quartet al primer pis i dues estances més al segon pis que utilitzava eventualment com a magatzem. Hi havia encara un terrat, a nivell del tercer pis.

La família ha conservat una llibreta[4] de format foli, de les anomenades ratllades, destinada a anotar-hi la comptabilitat de la botiga i que l'avi utilitzava també per deixar constància dels gèneres que comprava als diversos proveïdors. És una llibreta interessant perquè aporta informació dels preus de l'època, dels productes que tenien més sortida, del complicat sistema de pesos i mesures abans de la implantació del sistema mètric decimal i dels noms i cognoms dels majoristes locals i foranis. És una llàstima que les minucioses anotacions que Josep Coll va escriure durant els primers mesos de funcionament de la botiga no tinguessin idèntic detall al llarg dels anys successius. De cop i volta la detallada relació d'aliments adquirits, es converteix



La botiga de can Pepet, l'any 1902.
Álbum de fotografias de Mataró y sus alrededores, (Mataró, 1902).

en un genèric «diversos gèneres» i els preus que al començament figuraven anotats al costat de cada producte es resumeixen en un «total pessetes». Això, lògicament, impedeix fer estadístiques i comparacions sistematitzades. Però potser la descripció de la botiga que se'm demana no requereix un detall tan acurat.

Gràcies a les anotacions d'aquesta llibreta, doncs, sabem que Josep Coll obrí la seva botiga el dilluns dia 28 de maig de l'any 1900. Aquest primer dia va fer 32 pessetes de calaix.

El 1902 Josep Coll es casà amb Carme Lleonart i Sans, de Mataró. Uns mesos abans, la tarda que en Pepet havia d'anar a demanar la mà als pares de la seva promesa, va convenir amb un altre botiguer que li «vigilés» la botiga. Ni per unes hores no va voler tancar! Un cop casats, amb la il·lusió d'uns joves enamorats que, a més, tenien negoci propi, la Carmelita, com tothom li deia, es cuidava de les feines de la casa i ajudava el seu marit darrera el taulell.

L'ESTABLIMENT

La botiga coneguda com a can Pepet de la Riera, can Pepet del cantó o, simplement can Pepet, tenia una porta d'entrada per la Riera i una altra pel carrer Nou. Al costat de cada porta, i arran de façana, hi havia els aparadors dividits en dos sectors. Els que quedaven a l'alçada normal de les persones oferien les novetats i una selecció dels millors productes alimentaris, disposats a diversos nivells en uns prestatges de vidre. També hi havia un mirall lateral que hi donava profunditat. Els aparadors més baixos, situats arran de terra, mostraven tot un món fantasiós de galindaines per a la quitxalla de les quals parlarem més envadant. Dins la botiga hi havia dos taulells disposats en forma d'ela. Al seu davant s'hi arrengleraven els sacs d'arròs, de mongetes, de patates, de cigrons... Darrera el taulell, tot eren prestatges amb dotzenes de pots cilíndrics de vidre, amb taps també de vidre o de llautó, que deixaven veure els productes, ametlles torrades, avellanes, pinyons, canyella, caramels, anissos, xocolata en pols, sèmola, farina de galeta, midó... També darrera el taulell, per tenir-ho més a mà, un sac de 60 quilos de sucre, el calaix amb la sal i les grosses paperines amb els fideus per vendre al detall, de cabell d'àngel, del motlle nou (que eren els del número 2, els més apropiats per fer a la cassola), del número 3... Hi havia encara més prestatges amb ampolles de xampany col·locades de cap per avall, xarop de llet d'ametlles, capsetes per a fer flams, rajoles de xocolata, llaunes de conserves... En un altre sector s'hi arrengleraven les ampolles de lleixiu, les pastilles de sabó...

El taulell principal, el que et trobaves de front si entraves per la Riera, tenia el sobre de marbre blanc on hi havia disposades un parell de balances de platets i els jocs de pesos corresponents, la màquina manual de ratllar formatge, els ganivets, el formatge de bola, el bloc de codonyat, el pot de les olives... A l'altre taulell, on no es despatxava i només servia d'expositor, hi havia ciris de totes mides penjats d'uns ganxos de llautó, la cistella metàl·lica amb els ous frescos, el molinet de cafè igualment manual... I, quan n'era el temps, les capses amb prunes clàudia, els trossos de carbassa confitada, els dàtils untuosos, les nous del país sense esclova, les panses i les figues seques...

En un angle de la botiga, entre les dues portes d'entrada, una nevera de gel que a mi em semblava immensa. En un altre indret, arrambats a la paret, els dipòsits d'oli amb els dispensadors hidràulics a manivela. Més enllà, entre sac i sac, un expositor de galetes capaç per a nou capses diferents, totes amb una tapadora de vidre perquè el producte no es remullís. Presidint la botiga, gairebé tocant el sostre, una fornícula amb la imatge de la Immaculada, la patrona del gremi dels botiguers d'alimentació. Remataven el conjunt tres llums de gas i dues cadires per a comoditat de la clientela.

Quan va obrir la botiga, l'avi també va cuidar la imatge exterior. Una cantonada és sempre un lloc estratègic i la façana constitueix el millor reclam. A les portes de la botiga i al xamfrà arrodonit hi féu retolar aquests textos, *Ultramarinos – Comestibles – José Coll – Pastas para sopa – Jarabes y Horchatas – Tes – Chocolates – Cafés – Quesos y mantecas – Galletas para postres*.

ELS ULTRAMARINS

A Mataró, l'any 1917[5], hi havia obertes 51 botigues de queviures, distribuïdes en tres categories, a efectes de la contribució industrial, abaceria, comestibles i ultramarins. Aquestes últimes són les que pagaven un impost més elevat (237,60 pessetes l'any) però, com a contrapartida, podien vendre productes d'importació o d'ultramar, sucre de Cuba, cafè de Colòmbia, cacau... També estaven autoritzats a despatxar comestibles que es podien conservar sense alterar-se fàcilment, com conserves i productes envasats. A tota la ciutat només n'hi havia cinc i can Pepet era una d'elles.

ELS PROVEÏDORS

La llibreta del meu avi deixa constància dels proveïdors i dels productes que li subministraven. Sempre que podia comprava a majoristes de Mataró, però tampoc no dubtava a fer-se portar productes de fora, si sabia que eren de bona qualitat. La llista que segueix en relaciona els principals i serveix també per il·lustrar la gran diversitat de productes que Josep Coll tenia al seu establiment.

PROVEÏDOR	PRODUCTES
Pedro Abel (Barcelona)	llonganissa culana, sobrassada, xoriço
Alerm i Matas (Mataró)	sabó
Antoni Amatller (Sant Martí de Provençals)	xocolata
J. Duran	anissos, caramels
Vídua d'Antoni Esperalba (Mataró)	arròs, cacauets, cigrons, escaiola, figues seques, llavor de cànem, llavor de nap, mill, mongetes, nous, oli, orellanes, sabó de Tortosa, sal, saüc, xufles
J. Ferrer Gili y Hermanos (Barcelona)	anís de 1a., confitura de codony, gelea, sidra, torrons de gemma, de massapà i de mel, xarop de 1a.
J. Fortuny	calamarsos en tinta, cogombres en conserva, formatge, galetes, mantega, mantega salada, pebre vermell, olives, sardines en llauna, tàperes, tonyina en escabetx, trufes, xampinyons
Evarist Juncosa	xocolata

P. Lloveras	oli
Majó Hermanos	arròs bombeta, blat de moro, cacauets, prunes
Malondra Hermanos y Compañía (Barcelona)	formatge de Maó, llonganissa culana, llonganissa de Vic, sobrassada de Mallorca, xoriço de Burgos, xoriço extremeny
Vídua de Miquel Nogueras i companyia	espelmes llises, espelmes perforades
Monestir de La Trapa (Palència)	xocolata
Francisco Palomer (Mataró)	pasta per a sopa
Vídua i fills de F. Ricart (Mataró)	ciris, espelmes massisses i espelmes perforades
Joaquim Riera	arròs, blat de moro, mongetes, segó
Rius i Torras	cafè i sucre en diverses varietats, candi, centrífug, d'Aragó, de Cuba, de canya, en terrossos, trencat...
Riera i Jornet	bonítol amb escabetx i amb oli, formatge d'Holanda, formatge tendre, semi i curat, préssec en almívar, sardines i tonyina amb oli, sardines amb tomàquet
José Manuel Roca (Barcelona)	goma aràbiga, midó
Francisco Pérez	ametlles crues, paper d'embolicar caramels
Vídua de Josep Torrents (Mataró)	sabó i sal
Viñas y Compañía (Barcelona)	galetes i bescuits
La Aurora Papeles	paper d'estrassa, paper de fil, paper pergamí, paperines de paper anglès, paperines de paper d'estrassa

LES MESURES I ELS PREUS[6]

Tot i que l'any 1900 ja feia dècades que s'havia adoptat el sistema mètric decimal, encara hi havia una forta tradició a utilitzar pesos i mesures més antics, sobretot en les compres a l'engròs. La xocolata es comprava per lliures (0,4 kg); l'arròs, les ametlles, les figues, el cafè i la farina s'adquirien per arroves (10,4 kg); el sabó i la sal anaven per quintars (41,6 kg) i l'oli es comprava per quilos o per cargues (124,8 kg). La grana i les llavors, com ara el blat de moro, les veces, el mill o l'escaiola, es mesuraven per quarteres (70 litres) o per quartans (17,5 litres). Semblantment passava amb els preus. Es calculava i es pagava en pessetes però, depenent del producte, encara s'utilitzaven com a referència els rals (0,25 pessetes) i els duros (5 pessetes).

Tot això comportava haver de fer càlculs contínuament per a poder establir el preu de venda de cada producte. La llibreta de comptabilitat és plena d'exemples curiosos. L'avi comprava un sac de sucre que pesava 57,5 quilos i el pagava a 46,5 rals l'arrova; 25 quilos de cigrons costaven 15 duros els cent quilos; 2 quarteres de segó valien 12 rals la quartera; 226 quilos d'oli es comptaven a 27,5 duros la càrrega...

ELS PREUS DE L'ANY 1900

De la llibreta de l'avi, n'he extret una relació dels preus dels principals productes que ell va comprar als majoristes durant l'any 1900. Per a tenir una idea del preu final de venda al públic cal afegir-hi el lògic percentatge de benefici del botiguer que, depenent del producte, podia oscil·lar entre el 10 i el 20 per cent. Hi he afegit també l'equivalent actual en euros.

PROVEÏDOR	PREU DE COMPRA L'ANY 1900	EQUIVALÈNCIA EN EUROS
·ametlla crua	2,88 ptes/kg	0,0173 €/kg
·anissos	2,00 ptes/kg	0,0120 €/kg
·blat de moro (1 quartera = 70 litres = 12 ptes)	0,17 ptes/litre	0,0010 €/litre
·bonítol amb oli o amb escabetx	0,96 ptes/llauna	0,0057 €/ll.
·caramel	1,62 ptes/kg	0,0097 €/kg
·cacauets	0,60 ptes/kg	0,0036 €/kg
·calamarsos en tinta (llauna de 500 g)	1,10 ptes/llauna	0,0066 €/ll.
·cigrons	0,54 ptes/kg	0,0032 €/kg
·ciris	3,75 ptes/kg	0,0225 €/kg
·cogombres (llauna de ? g)	0,40 ptes/llauna	0,0024 €/ll.
·confitura de codony	1,10 ptes/kg	0,0066 €/kg
·espelmes massisses	1,70 ptes/kg	0,0102 €/kg
·espelmes perforades[7]	1,80 ptes/kg	0,0108 €/kg
·farina	1,83 ptes/kg	0,0109 €/kg
·figues seques	0,71 ptes/kg	0,0043 €/kg
·formatge de Maó	1,75 ptes/kg	0,0105 €/kg
·formatge d'Holanda	2,30 ptes/kg	0,0138 €/kg
·formatge tendre	2,40 ptes/kg	0,0144 €/kg
·galetes	0,60 ptes/kg	0,0036 €/kg
·galetes de pasta de full	1,38 ptes/kg	0,0083 €/kg
·goma aràbiga en pols	3,00 ptes/kg	0,0180 €/kg
·llonganissa culana	5,25 ptes/kg	0,0315 €/kg
·llonganissa de Vic	5,00 ptes/kg	0,0300 €/kg
·mantega (en conserva)	5,20 ptes/kg	0,0312 €/kg
·mantega salada (en conserva)	4,90 ptes/kg	0,0294 €/kg
·midó Remy	0,91 ptes/kg	0,0054 €/kg
·mongetes	0,39 ptes/kg	0,0023 €/kg
·nous	0,45 ptes/kg	0,0027 €/kg
·oli normal	0,61 ptes/kg	0,0036 €/kg
·oli refinat	1,56 ptes/kg	0,0094 €/kg
·olives (en pots de ? g)	0,75 ptes/pot	0,0045 €/pot
·pasta per a sopa	2,30 ptes/kg	0,0138 €/kg
·pebre vermell	1,00 ptes/kg	0,0060 €/kg
·sabó de coco	0,75 ptes/kg	0,0045 €/kg
·sabó d'oliva	0,81 ptes/kg	0,0049 €/kg
·sabó de Tortosa	1,03 ptes/kg	0,0062 €/kg
·sal	0,07 ptes/kg	0,0004 €/kg
·sal sosa (carbonat de sodi)	0,24 ptes/kg	0,0014 €/k
·sardines (en llauna de ? g)	0,65 ptes/llauna	0,0039 €/ll.
·segó (1 quartera = 70 litres = 2,625 ptes.)	0,03 ptes/litre	0,0002 €/litre
·sobrassada	3,25 ptes/kg	0,0195 €/kg
·sobrassada de Mallorca	3,75 ptes/kg	0,0225 €/kg
·sucre d'Aragó	1,16 ptes/kg	0,0070 €/kg
·sucre de Cuba, *habano* B.	1,09 ptes/kg	0,0065 €/kg
·sucre del país (canya)	1,14 ptes/kg	0,0068 €/kg
·sucre en terrossos	1,42 ptes/kg	0,0085 €/kg
·tàperes	1,50 ptes/kg	0,0090 €/kg
·tonyina en escabetx	1,90 ptes/kg	0,0114 €/kg
·torrons de gema	3,00 ptes/kg	0,0180 €/kg
·torrons de massapà	2,50 ptes/kg	0,0150 €/kg
·torrons de mel	1,80 ptes/kg	0,0108 €/kg
·torrons de neu	1,60 ptes/kg	0,0096 €/kg
·trufa (en conserva)	7,00 ptes/kg	0,0420 €/kg
·xampinyons (en conserva)	2,50 ptes/kg	0,0150 €/kg
·xocolata	1,87 ptes/kg	0,0110 €/kg
·xoriço de Burgos	4,00 ptes/kg	0,0240 €/kg
·xufles	0,60 ptes/kg	0,0036 €/kg

ELS BOTIGUERS S'ORGANITZEN

A la dècada dels anys trenta del segle XX, uns quants botiguers de queviures de Mataró s'associaren per a fabricar conjuntament diversos productes i aconseguir una major rendibilitat. Eren Joan Blanchart, Josep Coll, Vicenç Graupera, Josep Puigvert, Jaume Rabat, vídua de Josep Miralpeix i vídua de Llorenç Ribas[8].Tenien l'obrador al carrer Nou de les Caputxines, núm. 10, i el seu producte més emblemàtic era la xocolata La Unió, que elaboraven amb llet i sense i la comercialitzaven en rajoles de 200 grams. Per incentivar-ne la compra, dins de l'envolcall, hi afegien, a l'estil d'altres marques de xocolata prou conegudes, uns cromos amb fotografies d'artistes de cinema de l'època. La col·lecció completa constava de quaranta-dues imatges.



La xocolata *La Unión* i els cromos que s'hi regalaven (1934). Arxiu família Clariana i Coll.

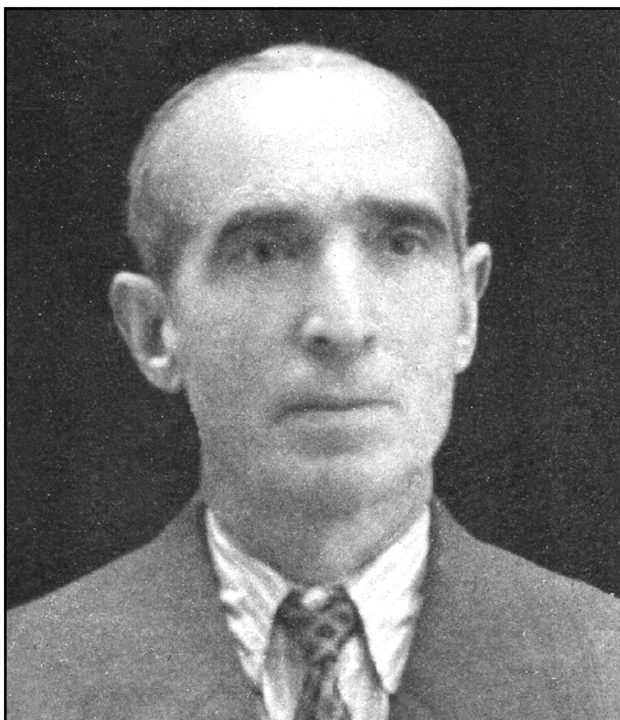
Els botiguers d'aquell temps, cadascun a la seva botiga, també elaboraven artesanalment els propis productes que, modestament, esdevenien petites especialitats. L'avi Pepet, segons consta a la propaganda de l'època, es feia ell mateix les neules de llet, llimona i vainilla i torrava el cafè diàriament. Durant un temps també s'atreví a fer torrons d'avellana i de neu[9]. Però el producte estrella era la seva xocolata en pols; tenia molta requesta i comptava amb una clientela molt fidel. La fórmula, zelosament conservada al llarg de tres generacions, combinava sàviament els ingredients, sucre, farina, cacau i canyella, i només tenia un secret, el cacau era de primeríssima qualitat.

Per Nadal, i al llarg de vuitanta anys, a can Pepet cremaven els torrons de gema de forma absolutament artesanal. Es posava una planxa rodona de ferro proveïda d'un mànec llarg a escalfar amb carbó d'alzina. Mentrestant, damunt les barres de torrons ja tallades i disposades sobre un marbre, s'hi escampava una fina capa de sucre. Quan la planxa era roent es feia relliscar per damunt del sucre tenint cura, en arribar al final de la barra, de recollir amb la pròpia planxa el sucre fos sobrant, perquè no regalimés fora de la barra. Es deixava refredar i es repetia l'operació per l'altra banda. El resultat eren un torrons amb dues capes de caramel que feia crec-crec en mossegar-lo.

VENDA AL DETALL

Pràcticament tots els productes es venien a la menuda. Una unça i mitja de formatge ratllat, tres unces d'olives, mitja lliura de fideus de cabell d'àngel, nou unces de sucre, una lliura d'arròs, un petricó d'oli... A vegades les quantitats eren tan ínfimes que en Pepet havia d'utilitzar unes petites balances de platets per pesar el grapadet de safrà que li demanava el client, com si es tractés d'una unça d'or. Aquesta venda al detall comportava haver de disposar de paperines de tota mena, de paper fi per a la xocolata en pols, les ametlles torrades, els anissos, els pinyons... I de paper d'estrassa per als fideus, l'arròs, les mongetes o la sal. No hi faltaven les paperines cargolades en forma de cucurutxo, fetes al moment.

A la dècada dels anys cinquanta Josep Coll seguia pesant tots els productes amb les balances de platets. El seu gendre li volia fer entendre la necessitat de modernitzar-se. Ell mateix ho explica a les seves memòries[10]. «El meu sogre [...] era de poques paraules, estava per la feina i prou. No li agradaven les novetats; era més aviat rutinari, ell ja anava bé. Un dia [...] vàrem decidir comprar unes noves balances, sense pesos, marca Berkel. La feina va ser nostra per convèncer-lo, per fer-li veure que eren molt més pràctiques perquè, al mateix temps d'assenyalar amb precisió el pes en grams, podies veure també el preu dels articles... No les volia de cap manera. Vàrem haver de simular que ens les havien deixades de prova fins que hi estiguéssim ben acostumats. Poques paraules més, Vosaltres mateixos! Vàrem tenir la sort que



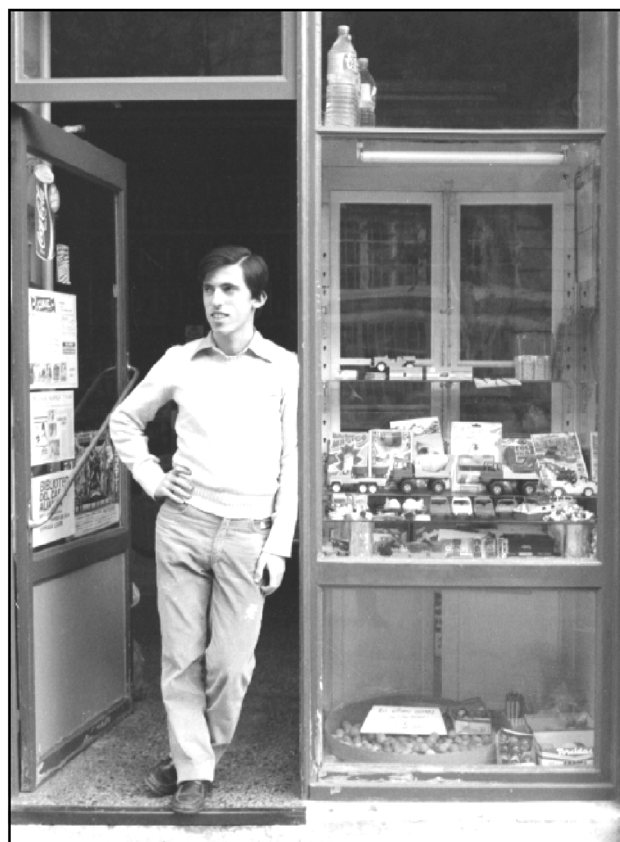
En Pepet als 64 anys.
Foto J. Rosset, Mataró.
Arxiu familia Clariana i Coll.

la seva esposa, la Carmelita, es posà a favor nostre i els clients celebraven també la gran millora de la botiga. Alguna vegada, mig d'amagat, el vaig atrapar fent pràctiques per a entendre-les».

ELS APARADORS DE "BAIX" I LES LLAMINADURES

Ja he explicat la distribució dels aparadors i com l'avi Pepet havia habilitat els que quedaven ran de terra per a disposar-hi tota mena de petites joguines que esdevenien veritables tresors per als menuts. L'escriptor Joaquim Casas ho va descriure així, «Fidel a la tradició, la tenda expèn galindaines a la mainada, com en la bona època dels nostres avis. Sorpreses, en diu la quitxalla. Minúscules caixetes de cartó amb un soldat de plom, boletes que peten, martiniques, espantasogres, rellotges de polsera de paper... En un aparador que toca a terra, a l'altura de la ciutadania que tot just comença a anar a l'escola, el senyor Pepet té exposat un món sencer d'inefables il·lusions infantils. Sempre hi ha criatures parades davant l'escaparata, amb la boca oberta i deixant en el vidre un rastre humit d'haver badat. Els nanos entren a la tenda i compren. Compren i paguen, amb xavalla usualment. I el senyor Pepet, que és tot un botiguer que no riu mai, com Buster Keaton, recull les monedes, unes monedes que no pesen res i que semblen talment medalles, i les fica dintre el caixó amb solemnitat».[11] Quan Casas escrivia això ja feia seixanta anys que el senyor Pepet tenia oberta la botiga i el corn de l'abundància dels petits aparadors no s'havia estroncat mai. Al llarg dels anys, la llista de galindaines arribà a ser molt més llarga. Baletes de fang, de pedra i de vidre, botxes, baldufes senzilles i de fusta d'alzina, pilotetes de goma, cromets, retallables, calcomanies, cotxes de llauna, braçalets, vanos, ulleres de sol amb vidres de cel·lofana... Recordo que el senyor Alfred Opisso[12], que vivia al carrer Nou i, doncs, passava ben sovint pel costat de can Pepet, també s'embadalia davant dels aparadors dedicats a la mainada i, de tant en tant, com si fos un bordegàs que plegava d'estudi, entrava a comprar alguna joguina de llauna per a la seva col·lecció. Si a can Pepet de la Riera haguéssim tingut la pensada de guardar una de cada de totes les galindaines que van ser exposades als aparadors al llarg de vuitanta anys, quin petit museu més curiós que s'hauria format!

Les llaminadures també van anar prenent més protagonisme. Els caramels i els anissos van donar pas a les pega dolces Zara, els sidrals Bragulat de taronja i de llimona, els xiclets Bazooka de menta i de tutti frutti... I, més endavant, arribaren els



Els aparadors de galindaines.
A la porta Manuel Clariana i Coll (1981).
Arxiu familia Clariana i Coll.



Algunes de les galindaines que es podien comprar a can Pepet en la dècada de 1970.

Arxiu família Clariana i Coll.

Chupa-Chups, els Sugus, les Piruletes, els xiclets Dunkin, les pipes salades, les crispetes, el blat de moro torrat, les espirals de pega dolça tova amb gust de maduixa, els "supositoris", el "polo" Flag Golosina...

Totes aquestes llaminadures i galindaines eren de molt poc valor. La quitxalla se les podia permetre i pagava en peces de deu cèntims, de dos rals o d'una pesseta. Això generava, al calaix de la botiga, una gran quantitat de xavalla. En fèiem cartutxos de diversos valors i els oferíem als altres comerços del veïnat quan n'anaven escassos per tornar el canvi. Els que en necessitaven més sovint eren la granja Caralt i la farmàcia Pascual. Durant una temporada també va venir diverses vegades un empleat de la sucursal mataronina del Banc Central, situat al capdavall de la Rambla, a buscar monedes d'una pesseta per tenir canvi pel propi banc!

El 16 de novembre de 1981 es va produir una anècdota simpàtica i entranyable. Havia corregut la veu que can Pepet tancava definitivament les portes per jubilació i que en el seu lloc s'hi instal·laria una botiga de roba. Però la mainada no hi estava gens d'acord. Cap a les sis de la tarda, l'hora de plegar de les escoles, es va organitzar una espontània manifestació de protesta davant de can Pepet. Un grup de nenes del cinquè curs d'EGB del col·legi Cor de Maria, de deu o onze anys, palplantades enfront la botiga, van començar a cridar «Visca can Pepet!», «No volem que tanquin!», «Pantalons no, pega dolces sí!». S'acompanyaven amb unes curioses i improvisades pancartes, fetes amb fulls arrencats de la llibreta, on hi havien retolat frases semblants. El xivarri cridà l'atenció dels vianants i es congregà un grup força nombrós. La meva mare, la filla d'en Pepet, va sortir al portal i, emocionada de debò, va repartir-los les últimes llaminadures que quedaven.

ELS HORARIS

A la llibreta on l'avi anotava els ingressos i les despeses diàries es comprova que la botiga era oberta els 365 dies de l'any, diumenges i festes inclosos. A més, can Pepet tampoc no tancava al migdia. La botiga era lloc de pas dels alumnes de la majoria de les escoles del centre, del Cor de Maria, de cal senyor Banet, de Valldemia, dels maristes del carrer de Sant Josep, dels escolapis... i no es podia desaprofitar la corrua de nens i nenes que tornaven a col·legi a les tres de la tarda i entraven a la botiga a proveir-se de llaminadures! La família, doncs, dinàvem per torns.

Josep Coll acostumava a obrir la botiga cap a les set del matí i no tancava fins ben bé les nou del vespre. I a vegades, quan després de catorze hores, finalment posava el baldó per dintre i es disposava a endreçar la botiga, encara trucava alguna clienta que s'havia oblidat de comprar ous i patates per fer el sopar.

RACIONAMENT

El racionament dels articles d'alimentació que es va imposar l'any 1939 al final de la Guerra Civil espanyola com a conseqüència de l'escassetat dels productes, va ser un autèntic maldecap per a tots els botiguers i, a tot arreu, motiu de conflictes, discussions, baralles, suborns, abusos, denúncies i picaresca. A llarg de tretze anys, Josep Coll va estar subjecte, com tots els venedors, a les normes que es dictaven des de la delegació local d'abastaments sobre els repartiments setmanals d'aliments, la quantitat que tocava a cada membre de la família, el preu de venda obligatori que venia fixat, els cupons que s'havien d'enganxar a les targes de racionament, les fitxes dels clients inscrits a la seva botiga, les relacions que calia presentar a Abastos del que s'havia venut i a qui s'havia venut... Calia filar molt prim a la balança perquè el total de quilos subministrats d'un producte arribessin equitativament per a tothom.



Tauler amb el detall del racionament de productes (1939). Arxiu família Clariana i Coll

Es racionaven els productes bàsics que anaven més escassos, sucre, arròs, bacallà, oli, pa, mongetes, cigrons... De tant en tant es distribuïa cafè, xocolata, codonyat o sabó. La situació precària del país i la gana que passaven moltes famílies propiciaren a tot arreu, no només a Mataró, el contraban, l'especulació i l'estraperlo.

Foren uns anys que jo no vaig viure. La meva mare, però, s'hi havia referit moltíssimes vegades. En parlava com d'un malson i un neguit que ni el pas dels anys no havia aconseguit fer-li oblidar.

LES PROCESSONS

Totes les processons de Mataró passaven per davant de la botiga, anant o venint de Santa Maria, la del Divendres Sant, la del Corpus, la de les Santes... I això comportava una activitat comercial i social de primer ordre, Els balcons i les finestres s'engalanaven amb domassos, a la botiga es venien desenes de ciris als que s'adreçaven al temple per participar al seguici i també caramels i anissos per a la mainada. La parentela era acomodada a les millors estances del primer pis... I la clientela més assídua venia a can Pepet "a veure la processó". Calia mobilitzar totes les cadires de la casa que s'arrengleraven al carrer, arran de la vorera, perquè els clients tinguessin un lloc còmode i privilegiat. El mostrari de seients era pintoresc. Hi havia cadires baixes, sillonets, cadires del menjador... I les cadires bones de caoba compartien filera amb les de boga, o amb seient de reixeta. Més d'un cop, en previsió de poder satisfer la llarga clientela, havíem demanat cadires plegables a la pròpia parròquia de Santa Maria, d'aquelles que portaven la marca Sala Infantil Catequística, estampada amb foc al respatller. El senyor rector, com que era per un motiu a fi de bé, mai no ens havia dit que no.

PRENDRE LA FRESCA

Els diumenges al vespre, durant l'estiu, sortíem al carrer a prendre la fresca. Trèiem unes quantes cadires i les posàvem arrenglerades d'esquena a la façana. Sota els til·lers de la Riera, cap al tard, hi passava airet i feia de bon estar-hi. Saludàvem veïns i coneguts i, en definitiva, practicàvem el costum de «veure la gent com passa» com ens agradava de dir. A l'hora escaient, des del carrer Nou, tombaven la cantonada els feligresos que sortien de missa vespertina de Santa Maria. Al cap d'una estona acostumava a passar mossèn Narcís Pagès, l'organista de la parròquia, ben conegut de casa, i el convidàvem a seure una estona. La gent passejava amunt i avall de la Riera. Una parella baixava del parc amb una bossa de patates fregides del xurrero Pere Tur, a la cantonada del carrer d'Argentona[13]. N'hi havia que entraven a la granja Caralt[14] i compraven un tall de gelat de bescuit, especialitat de la casa. D'altres miraven els aparadors de la sastreria La Ciudad de Londres[15] o badaven als quadrets del cinema Modern[16]. El matrimoni de la Fotografia Estapé[17] i les famílies de la llibreria Àlvarez[18] i de can Bigay[19] també prenien la fresca. Passava el tramvia i, de tant en tant, algun automòbil. El capvespre estiuenc s'escolava pausat i tranquil, sense estridències.

VENDA DE PIROTÈCNIA

A finals de la dècada dels anys cinquanta, el viatjant de galindaines que venia habitualment a la botiga, va convèncer l'avi Pepet perquè vengués productes pirotècnics per a les revetlles de Sant Joan i de Sant Pere. Després de molts dubtes i d'un llarg estira i arronsa, Josep Coll es decidí i va muntar dins la botiga una modesta parada de



La pirotècnia que es venia a can Pepet. Dècada de 1970.

Arxiu família Clariana i Coll.

productes pirotècnics damunt d'una fusta sostinguda per dues caixes de xampany. Hi exposà piules, cebetes, martiniques, pedres fogueres, capsetes de bengales i uns quants volcans. La novetat i la pràctica inexistència d'altres comerços a Mataró que també en tinguessin, van fer que la venda de petards fos tot un èxit. En Pepet, però, continuava remugant, «Quina manera de llençar els diners!».

De mica en mica la paradeta s'amplià. Després de la mort de Josep Coll, l'any 1962, ja es dedicà tot un taulell amb profusió de nous ginys pirotècnics, focs japonesos, voladors amb canya, rodes, traques, candeles romanes, borratxos, correcames, trons... Els subministraven les cases Estalella, Salas i Estapé. Més endavant s'hi afegiren els productes innovadors de la pirotècnica Igual, traques xineses, xiuladors, voladors combinats de llum i tro, bengales d'estrelles, platets voladors... Es formaven cues considerables malgrat que érem cinc o sis a despatxar. Hi havia clients que es desplaçaven expressament des de Barcelona perquè deien que compraven millor de preu i més còmodament. La parada es mantenia fins per Sant Pere, que també era festiu i comptava amb revetlles molt celebrades.

LA CLIENTELA

Més de seixanta botigues de comestibles repartides pel nucli antic i l'eixample mataroní, la majoria a les cantonades, propiciaven que la gent no s'hagués de desplaçar gaire per comprar. La clientela de can Pepet, doncs, era de proximitat. Bàsicament els veïns de 200 metres a la rodona. Els que vivien a la Riera, des de can Parull[20] fins a l'Ajuntament, i als carrers Nou, de Bonaire, d'Argentona, d'en Moles, de Massevà, d'en Pedró, de Sant Josep, del Carreró... Amb l'afegit dels passavolants que transitaven per la Riera i els que acudien al mercat de la plaça Gran. Alguns pagesos, que hi baixaven a vendre des de les Cinc Sénies o d'Argentona, aprofitaven per entrar a can Pepet i fer les seves provisions. Els clients habituals eren famílies menestrals i treballadores, amb poques excepcions de famílies acomodades. Només aquestes últimes ens demanaven de portar-los la compra a domicili... i donaven una propineta.

La venda era al comptat. Només es fiava als clients de confiança i s'anotava l'import del deute en una llibreta. Quan venien a pagar, uns dies després, es feia una creueta al costat del nom per a indicar que el deute ja estava saldat. Mai no va haver-hi problemes.

RELLEU GENERACIONAL. CANVIS I INNOVACIONS

Josep Coll va morir el 1962, als vuitanta-sis anys i la meva mare continuà al davant de la botiga. Tota la família[21] hi col·laboràvem segons la disponibilitat de cadascú, sobretot la meva germana Montserrat que s'hi dedicà de ple encara durant divuit anys, fins al seu casament, i fou un veritable suport per a la mare.

La dècada dels anys seixanta del segle XX va veure l'aparició dels primers productes envasats que, fins aleshores, sempre s'havien venut a doll. Als prestatges de can Pepet, s'hi van arrenglerar ampolles de vidre de llet pasteuritzada Ram i de vi de taula Seyta. La clientela no se'n sabia avenir; la llet no calia bullir-la! I les ampolles de vi tenien l'al·licient de contenir una perla entre el precinte metàl·lic i el tap de plàstic. A finals d'aquesta dècada van aparèixer més novetats, el pa de motlle Bimbo i els Donuts. I no van trigar a comercialitzar-se tot un reguitzell de productes de pastisseria industrial, com Tigretón, Bollycao...



Montserrat Coll, dos anys després de fer-se càrrec de la botiga (1964). Arxiu família Clariana i Coll.

Pel que fa a les begudes carbòniques, a can Pepet s'havien venut sempre i només ampolles d'aigua de Cabrera i sifons i gasoses La Perla. Els clients que volien un producte més econòmic tenien l'opció dels sobres de litines. Fins després de la mort de l'avi no vam vendre aigua Fonter i Vichy Catalán, Coca-Cola, Fanta de taronja i de llimona, i cervesa Estrella Dorada. Més endavant va aparèixer l'aigua de manantial Les Creus, sense gas. Per destacar la seva puresa, la propaganda deia «para biberones no necesita hervirse».

A finals de l'any 1969 s'incorporà a la botiga la venda al detall de vi de missa de l'acreditada casa De Muller, S.A., de Tarragona. Aquest producte ens l'oferí el senyor Santiago Martínez i Canyellas, home íntegre i d'església que, en tancar el seu celler del Camí Ral, volia garantir la màxima honestedat en la venda del vi per a consagrar que ell havia comercialitzat fins aquell moment. El vi de missa, en les varietats de dolç i sec, el subministràvem a pràcticament tots els convents i parròquies de Mataró i, com és lògic, també als clients de la botiga. Teníem un veí que ens demanava ¾ de litre de vi dolç i ¼ de litre de sec per aconseguir el que ell anomenava la «mescla divina».



Manuel Clariana i Montserrat Coll darrera el nou taulell (1981). Arxiu família Clariana i Coll.

A partir de l'any 1977 s'introduí a la botiga una altra novetat, la venda de figures de pessebre i d'ornaments per a Nadal. S'exhibien a l'aparador de la Riera i el mostrari comptava amb naixements, anunciates, reis, pastors, caganers, bèsties diverses, cases de suro, ponts, molins, pallers, pous... No hi faltaven figures del nen Jesús soltes perquè, d'un any per l'altre, sempre es perdien o es trencaven! L'únic industrial que ens proveïa era J. Puig Llobera de Barcelona. Els ornaments per a l'arbre es limitaven a les boles de vidre de colors, a les tires de paper virolat metal·litzat (popularitzades com a espumillón) i poca cosa més. Ho compràvem a l'establiment barceloní El Carnaval.

També als anys setanta la botiga es va reformar. Se substituí l'històric taulell de marbre per un modern taulell-frigorífic d'acer inoxidable, amb vitrina. Així es podien vendre iogurts, flams i productes de xarcuteria i permetia mantenir a la temperatura adequada els aliments i les begudes que ho requerien.

ANÈCDOTES

Vuitanta-un anys de tenir la botiga oberta donen per a moltes anècdotes i facècies. N'explicaré només algunes que jo mateix puc certificar com a autèntiques perquè les vaig viure.

La Tereseta del episodis

Hi havia una clienta a qui li dèiem, sense que ella ho sabés, «la Tereseta dels episodis» perquè sempre que volia explicar-nos un cas que li havia ocorregut començava dient: «M'ha passat un episodi...» Un dia, quan jo era un menut de quatre o cinc anys, va entrar la clienta a la botiga; jo me li vaig plantar al davant i vaig etzibar-li, «Tereseta sodis..., Tereseta sodis...» La pobra dona no entenia res. La mare va dir-li, per dissimular, «Li diu que segui, Tereseta, segui...» I la Tereseta, emocionada de debò que un menut com jo li tingués tantes atencions, va donar-me un caramel i tot!

Atropellament d'un cavall

Als anys seixanta el carrer Nou era de dues direccions. Un pagès retornava a casa seva amb el carro, després de vendre a la plaça Gran. El cavall ja se sabia el trajecte de memòria i l'amo anava refiat. Quan el cavall va arribar a la cantonada del carrer Nou va enfilar la Riera just al moment que baixava el tramvia. La topada va ser de campionat. El cavall, mig estabornit, jeia sobre les llambordes i el carro, les caixes de verdura i el pobre carreter, bolcats i escampats d'aquí d'allà. L'impacte emocional que em va produir, jo era un marrec de deu anys, m'ha quedat gravat per sempre.

Els paletes i l'alcalde

Devia ser cap a l'any 1974 o 1975. Uns operaris de la brigada municipal arranjaven uns panots del carrer Nou, gairebé a tocar de la Riera. En aquell moment l'alcalde Francesc Robert i Graupera, que pujava des de l'Ajuntament, va girar la cantonada i es va veure obligat a baixar de la vorera. Mentre passava pel mig del carrer els paletes li van dir «Estamos arreglando la acera porque tiene que pasar el señor alcalde». Francesc Robert va somriure i va seguir carrer enllà sense dir-los res. El meu pare, que era a la porta de la botiga veient com treballaven, els digué «Ja sabeu que aquest és, precisament, el senyor alcalde?» Els paletes no s'ho creien. Fins que el pare va mostrar-los una foto de l'edil publicada al periòdic local *Mataró*. Van quedar estupefactes.

Serradures

Al carrer Nou hi havia un taller dedicat a la fabricació de planxes de gravat en relleu destinades a les arts gràfiques[22]. Utilizaven diversos productes químics i un dia se'ls va vessar un bidó d'àcid que va escampar-se pel terra de l'obrador. Van venir a corre-cuita a can Pepet a buscar totes les bosses de serradures que tinguéssim disponibles per poder controlar l'accident. Se'n van quedar més de 80 i encara van fer curt. Aquesta anècdota contrasta amb una altra, també relacionada amb les serradures. Havia plogut molt i a un establiment de la Riera els havia entrat una mica d'aigua. Van venir a la botiga a buscar cinc paquets de serradures. L'endemà van comparèixer amb un parell «que els havien sobrat» i ens van demanar si podíem retornar-los el diners. Cada paquet valia una pesseta.

Bassa d'oli

A la botiga teníem dos dipòsits d'oli que veníem al detall. Un vespre van venir a portar-nos-en[23] però, per error, van començar a abocar-lo al dipòsit que encara era força ple. Sort que amb el soroll van detectar que el nivell ja era molt alt i van parar d'abocar-ne. Tot i que de moment no ho vam veure, l'excés d'oli havia sobreeixit i vessava amb viscositat entre el dipòsit metàl·lic interior i el revestiment de marbre exterior. La filtració va anar fent tota la nit i l'endemà al matí, bona part del terra de la botiga era una considerable bassa d'oli que vam haver de recollir amb lliuradors i serradures. L'avi Pepet no ho va saber mai perquè, estalviador com era, hauria tingut un disgust dels grossos.



La botiga l'any 1981, pocs mesos abans del seu tancament definitiu. Arxiu família Clariana i Coll.

Les aparences enganyen

Aquesta anècdota la va deixar escrita el meu pare a les seves memòries[24]. «Tornava jo molt alegre i eufòric de donar classes de català al col·legi Jaume Recoder i, en entrar a la botiga, vaig veure la Montserrat d'esquena i un xic corbada endavant, triant patates d'un sac. Amb les dues mans li faig una festa pel darrera i no tinc temps de fer-li cap més moixaina perquè ella, amb gest ràpid, es gira sorpresa d'aquella meva intimitat tan espontània. Déu meu! Quina confusió! No era la meva esposa sinó una bona clienta que, pel vestit, s'hi assemblava moltíssim i que després va saber perdonar el meu atreviment. No cal dir que tots els de la botiga reien a desdir i tot eren comentaris».

TANCAMENT DE LA BOTIGA

Pel novembre de l'any 1981 la botiga de can Pepet de la Riera va tancar les portes per sempre. La mare va prendre la decisió a contracor perquè li hauria agradat que una tercera generació continués el negoci. Però cap dels tres germans no hi estàvem engrescats. I ella ja tenia edat per jubilar-se i descansar. Així ho va fer. Una de les seves satisfaccions més reconfortants era quan la gent l'aturava i li parlava dels bons records que li portava el carismàtic establiment.

Coincidint amb el tancament vaig escriure uns apunts nostàlgics dedicats a la botiga del meu avi que acabaven així: «La vida va seguint sa trajectòria / i van formant la història / els fets que s'esdevenen a pleret. / I dins l'evolució mataronina / avui ha clos la nina / el lloc tradicional de Can Pepet».

Josep M. Clariana i Coll

NOTES

1.- L'any 1902 Josep Coll i Grau es casa amb Carme Lleonart i Sans, natural de Mataró. Un any després neix llur primera filla Josepa, la Pepita, i l'any 1914 la seva segona filla la Montserrat. De petites, totes dues estudien al col·legi del Cor de Maria. Acabats els estudis, Pepita entra a treballar a la fàbrica tèxtil Julià, coneguda com a ca l'Esclop i, més endavant, es casa amb Ernest Comas i Nualart, amb qui té una filla, Maria Rosa que, amb els anys, serà l'esposa de Pere Rigau i Maurí. La filla petita, Montserrat Coll, es queda a la botiga amb els seus pares. Més endavant (1952) es casa amb Manuel Clariana i Regàs, vidu d'Anna Colomer i Riera, i de qui ja tenia una filla, Montserrat (1946). Posteriorment neixen llurs fills Josep Maria (1953) i Manuel Clariana i Coll (1959).

2.- Francesc Palomer i Bonamusa va ser un dels testimonis del casament del meu avi, l'any 1902. Fou una bonica manera de donar-li les gràcies per totes les atencions rebudes, tant per oferir-li la seva primera feina d'aprenent, com per les facilitats per a tirar endavant la seva pròpia botiga.

3.- Actualment l'immoble és el número 74-76 de la Riera.

4.- Llibreta de comptabilitat de la botiga de comestibles. Arxiu de la Família Clariana i Coll (=AFCC).

5.- Hem consultat el padró de la matrícula de la contribució industrial i de comerç de 1917 (Arxiu Municipal de Mataró. HAC-141-08) per la inexistència d'altres padrons més propers a l'any 1900.

6.- Per algunes de les equivalències d'aquest apartat hem consultat Claudi Alsina, Gaspar Feliu, Lluís Marquet, *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*, (Barcelona, 1990).

7.- Les espelmes perforades duien tres o quatre forats longitudinals, com si es tractés d'una totxana. Eren d'estearina, una mena de cera vegetal que permetia una bona consistència amb parets molt fines. Com que el pes era molt inferior al de les espelmes massisses, permetia oferir un producte molt més econòmic.

8.- Tots aquests botiguers tenien establiment d'ultramarins i estaven ubicats tal con segueix Joan Blanchart i Abadal al carrer de Sant Josep, núm. 64; Josep Coll i Grau al carrer Nou, núm. 2; Vicenç Graupera i Serra al carrer de Sant Simó, núm. 1; Josep Puigvert i Maurí al carrer del Portal de Valldeix, núm. 6; Jaume Rabat i Camps a la plaça de Cuba, núm. 17; Pilar Pons, vídua de Josep Miralpeix, al carrer d'Argentona, núm. 34 i la vídua de Llorenç Ribas i Mumbrú a la plaça de Cuba, núm. 1.

9.- Els torrons de neu eren un producte molt senzill, elaborat amb sucre, clara d'ou, suc de llimona i, eventualment, essència de bergamota.

10.- Manuel Clariana i Regàs. «Memòries, 1911-2007», exemplar no editat. AFCC.

11.- Joaquim Casas, *Calidoscopi de la ciutat blava.* (Vilassar de Mar, 1959), p. 97-98.

12.- Alfred Opisso i Cardona era el fill del conegut dibuixant Ricard Opisso i Sala, i també dibuixant i pintor.

13.- Actualment aquest immoble té assignat el núm. 103 de la Riera.

14.- Als anys del meu record, la Granja Caralt, que encara segueix oberta al mateix lloc al núm. 91 de la Riera, era regentada per Pepita Bartrés, casada amb Jaume Castellví.

15.- El lloc que ocupava aquest establiment, regentat per Martí Puignou i Joaquima Pla, li correspon ara el núm. 87 de la Riera.

16.- El cinema Modern ocupava l'espaiós immoble assenyalat actualment amb els números 69-77 de la Riera.

17.- Ramon Estapé era fotògraf, estava casat amb Pilar Pascual, i tenia la seva galeria de retratista a l'actual núm. 85 de la Riera.

18.- La llibreria Àlvarez estava ubicada a l'actual núm. 70-72 de la Riera, just a continuació de can Pepet, fent cantonada amb el carrer d'en Pedró.

19.- La lampisteria Bigay tenia l'establiment a l'actual número 66 de la Riera.

20.- Can Parull, establiment dedicat a la venda de màquines d'escriure i de material d'oficina, estava situat a la cantonada del carrer de Bonaire i era, antigament, el començament de la numeració de la Riera.

21.- Vegeu la nota número 1 per conèixer la composició de la família.

22.- El taller tenia el nom comercial de Combar, dels dos socis Comabella i Barrachina, i estava al carrer Nou núm. 19.

23.- L'oli, ens el subministrava el majorista Olis Boter que tenia els magatzems al Camí Ral.

24.- Clariana. «Memòries».

Josep M. Dresaire i Montasell. Membre de l'equip del Museu Arxiu de Santa Maria parla tot seguit del que menjaven les clases populars mataronines a la fi del segle XIX i els inicis del segle XX.

A la vegada, incideix sobre com eren les cuines i parla del principal combustible utilitzat, el carbó vegetal.

EL MENJAR DE LA CLASSE TREBALLADORA

Crec que valdria la pena parlar un xic del que menjaven, cuinaven, i com ho feien les persones de l'anomenada classe treballadora que visqué a cavall de finals del segle XIX i el XX, quan la indústria ja estava arrelada a Mataró. Era gent de baix poder adquisitiu, i la supervivència diària era difícil pels jornals baixos de l'època.

El menú diari que preparaven les dones treballadores no era gaire variat. Matinejaven molt, es llevaven a les cinc de la matinada i posaven al foc l'escudella. No ens atrevim a dir la carn d'olla, perquè generalment era una escudella més aviat magrea, és a dir, amb verdura i patates i algun os per donar un millor gust, i poca cosa més, com cansalada o sagí. Bevien vi, de bóta, comprat al celler o la taverna, i de postres, si en menjaven, una minsa quantitat de fruita seca, grana de capellà en deien, o fruita de la temporada quan anava barata.

Cal dir que, mirat ara amb els nostres ulls de persones que gaudim d'un estat de benestar, per a les dones treballadores cuinar era una heroïcitat, ja que en llevar-se, calia en primer lloc encendre el foc. I fer-ho no era precisament bufar i fer ampolles. Calia encendre'l en un fogó de carbó. I calia certa habilitat per fer-ho. El carbó com a combustible fou emprat fins als anys 1960. Ara ja ens sembla quasi bé prehistòria, però recordo encara les carboneries de l'Esgleas del Camí Fondo, can Batlle del carrer de Sant Ramon, can Girabal al carrer de Lepant, i can Cardona al carrer de la Mercè, entre d'altres. La tècnica d'encendre el foc, consistia primer a encendre amb palla o paper, una petita capa de carbonet, restes de les combustions de les feixines, normalment de pi, dels forns de les fleques del pa. Quan el carbonet ja era encès es posava el carbó, que era de fusta d'alzina i llavors, mercès a l'aire que feien els



La cuina d'una casa de Mataró. Amb fogó, aigüera de granit artificial i escorreplats. (c. 1900).

Fotografia Josep M. Dresaire.

ventalls d'espart, agafava el foc. Existia una eina expressa per al carbó: els molls. Eren unes pinces de ferro que es feien servir per posar-lo als fogons o bé per moure les brases per a atiar el foc. Un cop encès, hom estenia una palada de cendra per a esmorteir la combustió i, a sobre, ja posaven l'olla, generalment de terrissa, amb els ingredients a coure. Anaven a treballar generalment a les sis del matí i quan arrivaben a casa al migdia, ja estava cuita l'escudella. Només calia treure el brou i amb un xic d'arròs i un grapat de fideus gruixuts, es feia la sopa. Aquesta, més la carn d'olla, era el seu «nostre pa de cada dia». Certament, el poc temps no permetia gaires filigranes culinàries.

Per sopar, una bullida de patates amb verdures i amb el suc de la bullida, habitualment feien una sopa escaldada. Un parell de llesques de pa, normalment un xic sec, posades al plat i al damunt l'aigua calenta de la bullida, un cop estovat el pa, eren les típiques sopes escaldades. Quan s'esqueia, hi tiraven un ou i es barrejava bé. També eren molt clàssiques les sopes de pa. El pa sec es bullia amb aigua, sal i un raig d'oli i a vegades s'hi afegia un gra d'alll o una ceba o qualsevol afegitó senzill que hi hagués a mà. També era normal menjar les sobres del dinar, rescalfades a la paella.

Malgrat que fos l'escudella el menjar habitual, també es menjaven molts llegums, cigrons, llenties, mongetes i fesols, i arròs. La climatologia, el fred i la calor, també ho condicionaven. Els llegums eren barats i accessibles a les ajustades economies domèstiques.

Per a ajudar la minsa economia domèstica, en un racó de l'eixida o en el terrat, hi bastien un petit galliner o coniller i llavors tenien disponibilitat d'alguna peça d'aviram o conill per a les escasses festivitats que celebraven. Alimentaven el bestiar amb les escasses sobres de la verdura, amb les peles de patata i un xic de segó, que era barat, feien una calderada, com també amb els escassos rosegons de pa sec, estovats amb aigua. Realment, no es llençava res i tot s'aprofitava. Amb l'aviram, es completava el menjar amb un grapat de blat de moro i per als conills, amb la brisa, la grana del raïm que es recuperava després de premsar-lo.

Quan era el temps, s'anava a buscar bolets i, a l'inrevés d'ara, se'n trobaven molts. Quan plovia i tronava a l'estiu, agafaven un sac i un fanal amb un ciri i a la nit s'anava a buscar cargols pels marges dels torrents. També era costum d'anar a buscar en aquest mateix lloc, espàrrecs. Tot això feia possible variar un xic l'anodina, per repetitiva, dieta quotidiana.

Aquesta dieta, hom la variava un xic els diumenges i era costum de fer un arròs a la cassola, amb més o menys entrebancs o farciments, segons la disponibilitat dinerària. Un grapat de musclos i alguna espardenya, que llavors les peixeteres les regalaven, ja que només les feien servir els pescadors per escar les nanses. Ara, les espardenyes tenen preus astronòmics. De fruita, en menjaven poca, només a l'estiu que era més barata per la quantitat que n'hi havia al mercat.

La part complementària, que era coneguda com el tall, era bastant magra. La cansalada, les arengades, les menudències, els ous, i un tallet, petit això sí, de botifarra era habitual. També el bacallà, llavors molt barat. La carn i el peix, en comptades ocasions. El pollastre era el menjar culminació d'una celebració. Però eren pollastres de la cresta vermella, d'una carn forta de color, però gustosa i melosa. Res a veure amb els pollastres de granja engreixats amb pinsos fets de no saps què, que consumim actualment i que quasi bé no tenen gust de res.

Pensem que l'anomenada cuina tradicional, era feta amb escassos mitjans i que mercès a l'habilitat de les dones, amb imaginació i petits afegitons, la feien més apetitosa.

Les sofertes dones treballadores, compraven per la despesa, és a dir, diàriament, ja que no existien les neveres i era una dificultat més, perquè mentre s'escalfava l'aigua, corrien al mercat o la botiga a fer la compra. Cal comentar que els horaris del mercat i les botigues i forneries, diuen que començava, a vegades, de quatre a cinc de la matinada.

També hem de fer un referent. Normalment convivien en les modestes llars, tres generacions. Habitualment hi havia algun avi o una tia gran. Malgrat ser una boca més, una despesa més davant la penúria econòmica, també eren una ajuda a l´hora de fer el menjar.

Vull parlar també de l'espai físic on es cuinava, de com eren les cuines de les cases de la gent treballadora, que majoritàriament vivia en cases de cós de dues plantes o cases d'escaleta, amb dos habitatges, un a la planta baixa i l'altre a la planta pis. Totes les cuines seguien el mateix patró, llargues i estretes, aproximadament de tres metres de llarg per dos d'ample, i eren situades al costat del menjador. Disposaven d'un banc o pedrís de treball, on hi havia incorporats l'aigüera i el fogó de carbó, amb un armari al final o a l'inici del banc. Sobre el banc, a tot el llarg, la campana de



Detall del fogó d'una cuina, amb la portella i el ventall.
Fotografia Josep M. Dresaire

la xemeneia. Algunes cuines, poques, tenien al costat del banc, a l'altre cantó de l'armari, una petita llar de foc. El pedrís era enrajolat, gairebé sempre de peces vidrades marrons, i la paret, entre el banc i la campana, amb rajola de València blanca. L'aigüera primer havia estat de pedra o marbre i després de granit artificial. A l'aigüera, s'hi situaven els gibrells que permetien estalviar l'aigua. I sobre l'aigüera, l'aixeta de llautó. Quan es va introduir a Mataró el gas ciutat, la cuina de gas es col·locava també sobre el pedrís, al costat del fogó de carbó. En general, la gent treballadora no tenia forn. Les primeres cuines econòmiques de carbó es van començar a col·locar a la fi del segle XIX. A Mataró en fabricaven a can Font de la fundició, al carrer de Tras Santa Anna, ara un tram del Camí Ral.

També vull fer una passada sobre els atuells de la cuina, el que ara en diuen bateries. Olles, plats i gibrells eran primer de terrissa, gairebé sempre fets a Mataró. També es cuinava amb alguna olla de ferro colat o d'aram. Després vingueren atuells fets de xapa de ferro esmaltada. I més endavant s'introduí l'alumini i els plats van ser de pisa.

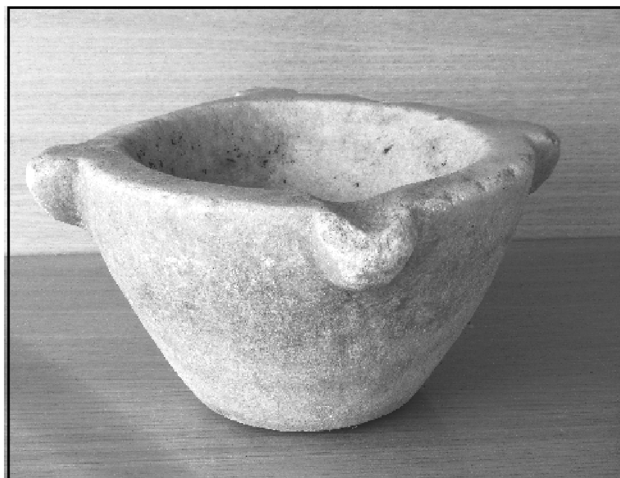
Cal esmentar també les graelles, un senzill quadrat de ferro rodó o filferro gruixut amb un mànec i unes petites potes, que servien per coure aliments a la brasa, o per fer torrades.

Les cuines també tenien morters, ja sia de ceràmica, generalment de color groc, o bé de marbre blanc. Amb l'ajuda de la mà de morter, servien per fer les picades per als rostits o per fer les salses, especialment l'all-i-oli.

Els coberts primer eren de fusta que, progressivament foren substituïts pels d'alpaca, una aleació de coure, zenc i níquel. Els coberts de plata eren propis de les famílies benestants.

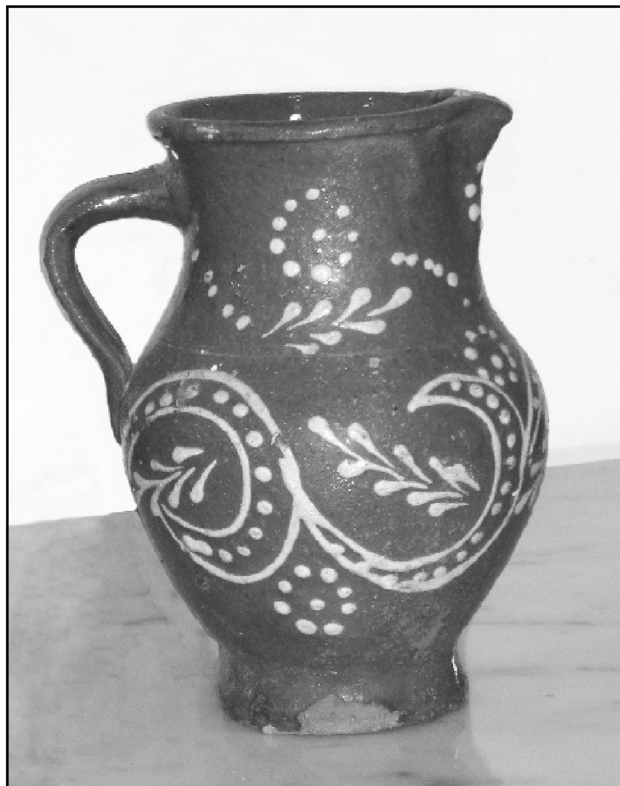
Abans d'acabar, voldria fer un comentari sobre el carbó, el combustible quotidià. El carbó i la llenya de fusta es feien servir per fer anar el fogó. La llenya també s'utilitzava en les llars de foc, on, mercès a una cadena amb ganxos, els calamàstecs, es penjaven les olles del menjar o per fer la calderada per a l'aviram. Només en tenien

Morter de marbre.
Fotografia Josep M. Dresaire.



Cafetera i embut de xapa de ferro esmaltats.
Fotografia Manel Salicrú.





Gerra de ceràmica vermella de Mataró,
amb decoracions de color groc.
(Final segle XIX).

Fotografia Manel Salicrú.

a les cases més antigues i a les cases de pagès. El carbó emprat als fogons de les llars, era normalment de llenya d'alsina. El procés de l'elaboració del carbó era curiós. Existien les colles de carboners, que, previ permís dels propietaris dels boscos, hi anaven a plantar les carboneres. Era un pacte mutu; els propietaris deixaven treballar als carboners, que, al seu torn, netejaven el bosc, aprofitant brucs i matolls per fer foc i recollint i podant les branques, normalment de les alsines. Un cop feta la neteja, tenien el material per fer el carbó. S'apilaven les branques de fusta i es tapaven amb branquillons, deixant uns espais per respirar. Llavors es cobria de terra, deixant uns petits forats a baix de tot i al capdemunt. S'encenia i es vigilava molt bé la combustió, que calia que fos molt lenta. Una carbonera podia durar uns quinze dies, segons la seva mida. Els carboners les vigilaven constantment, mentre al costat en feien de noves. Era una activitat que ara en diríem sostenible; mentre s'aprofitava la llenya, es netejaven els boscos. Els incendis forestals no abundaven tant i les causes eren els llamps o bé eren intencionats. Al Maresme eren habituals les carboneres del Montnegre i el Montalt. El carbó es posava en unes senalles especials molt grans i normalment el seu contingut era d'una arrova, uns quaranta quilos aproximadament. Després calia baixar-lo del bosc per mitjà dels carros estirats per matxos, cavalls molt forts i pesats, fins als pobles.

De forma paral·lela als carboners, hi havia els llenyataires, que, especialment, tallaven les branques de pi per fer les feixines, lligades grosses de branques, que servien per als forns de les fleques.

Amb aquesta petita pinzellada, es poden veure les dificultats que tenien per tirar endavant les mestresses en l'esforçada vida quotidiana de la seva llar. Era realment una vida de supervivència, ja que estem parlant de les classes treballadores, que vivien en un estat constant d'angoixa per l'incert futur davant les malalties o la vellesa. L'esforç per tirar endavant la llar era molt feixuc i molt poc agraït i segur que en anar a dormir, estaven físicament esgotades.

Josep M. Dresaire i Montasell

La postguerra, fins als anys cinquanta, va ésser una època molt dura per a la classe treballadora, que va patir moltes penúries i sobretot l'escassetat de menjar.

En el seu treball, Núria Masafrets i Aymà, llicenciada en història i mestra d'adults, analitza el menjar de les classes populars mataronines i incideix puntualment en el racionament de productes alimentaris i en el petit estraperlo que la manca de queviures originà.

LES FARINETES, PLAT ESTRELLA DE LA CLASSE TREBALLADORA
El que menjaven les classes populars a la postguerra i la dècada de 1950

Les classes populars durant el període de la postguerra van patir una dura escassetat alimentària i nutricional en la seva dieta, que anà millorant durant la dècada dels 50. Aquest fet, l’he pogut constatar en les entrevistes que he tingut amb persones de més de 80 anys, les quals formaven part de famílies de classe obrera i menestral del Mataró d’aquella època.

El seu testimoni m’ha estat molt valuós per a acostar-me a una realitat que ara ens pot semblar inversemblant, molt allunyada de la nostra realitat. Els entrevistats en ocasions barrejaven records de la Guerra Civil, cal tenir en compte que ells aleshores sortien de la infantesa per començar la pre-adolescència; de qualsevol manera he pogut veure que van viure en condicions molt precàries, que la gana feia més difícil afrontar el dia a dia; als adults, aguantar les llargues jornades de treball a les fàbriques, tallers, al camp, a l’obra, a mar,.... Als infants, passar el dia a l’escola i jugant al carrer.

ON VIVIEN I COM?

Els entrevistats residien al nucli antic o a l’eixample, en cases de cós, de dalt i baix o bé en cases de cós dividides en dos habitatges, un a la planta baixa i l’altre al pis, d'aquestes també en deien cases d’escaleta.

La unitat familiar, habitualment la formaven els avis, pares i fills, això vol dir que en una llar hi podien viure de sis a vuit persones, o més.

La peça de la casa que m’interessa descriure és la cuina, aquesta era una estança petita situada al costat del menjador o contra menjador i amb sortida a l’eixida o bé a la galeria. A la paret contigua amb la casa veïna hi havia el banc, habitualment fet de rajola vermella vidrada, on hi havia encastats un o dos fogons de carbó, l’aigüera de granit, i al final del banc hi acostumava a haver un armari que anava de terra fins al sostre on s'emmagatzemava des d’aliments fins a estris per a cuinar. A sobre l’aigüera, hi podíem veure un escorreplats i un escorregots de fusta. Sota al banc, s’hi guardaven els productes de neteja, el carbó, les paelles, etc. En algunes cases podíem trobar encastada al banc una cuina econòmica en lloc de fogons de carbó. A la paret de l’altra banda, si la cuina tenia prou amplada, normalment hi havia una taula de fusta amb dos calaixos a cada extrem i un parell de cadires. Aquesta taula tant servia de taulell de treball a la cuinera de la casa, com per a fer-hi els àpats de diari, sempre segons el nombre de comensals; els diumenges, però, es dinava al menjador.

La cuina donava per a poc, no hi havia molt d’espai per emmagatzemar aliments, tampoc calia, ja que n’hi havia molt pocs. El que sí hi havia a cada casa era una carnera, estri fet de fusta i tela metàl·lica, semblava una gàbia d’ocells, que servia per guardar-hi la vianda fresca, una mica de carn o peix, les sobres de dinar o sopar, etc. L’estri es penjava a l’eixida, al costat de la porta de la cuina o bé al cobert, les cases que en tenien.



La cuina amb el seu rebost. A baix, a la dreta, la cuina econòmica. Fotografía Víctor Ligos Hernando.

Un entrevistat em féu el comentari que algunes vegades, quan ell era petit, arribava de l'escola i en entrar a la cuina per a berenar, es topava amb la imatge d'un conill pelat, dessagnant-se, penjat de la canonada de l'aixeta de l'aigüera.

Els anys de la crua postguerra, a les cuines de les classes populars, en general no hi havia nevera, aquesta va anar arribant a inicis dels anys cinquanta. Normalment era una nevereta de gel, també en deien geladora. En la majoria de cases aquest aparell no cabia a la cuina i s'havia d'encabir al menjador o al contra menjador, això vol dir que la nevera passava a formar part del mobiliari de la casa.

El venedor de gel passava cada dia pel carrer i les famílies sortien a comprar el gel que necessitaven. Segons la demanda, el senyor del gel tallava un tros d'una de les barres llargues que duia de la fàbrica de gel, que hi havia als sotes de la Plaça de Cuba, amb una cisalla manual amb la ganiveta dentada. Les barres, les duia en el carro i tapades amb sacs d'arpillera.

Segons expliquen els entrevistats, a moltes cases a l'eixida, o bé al terrat, s'hi podia trobar un galliner amb algun pollastre, unes quantes gallines, algun conill i fins i tot alguns coloms. Aquesta aviram es criava per al consum propi i en ocasions d'emergència podia servir per fer intercanvi de productes alimentaris, o per vendre-la, per tal d'aconseguir uns ingressos complementaris.

ALIMENTACIÓ I DIETA DE LES CLASSES POPULARS

L'empobriment generalitzat de la població a causa de la forta depressió econòmica de la dècada de 1940, va impactar amb duresa les classes treballadores, la capacitat adquisitiva dels treballadors es va mantenir molt per sota dels anys anteriors a la Guerra Civil, malgrat el creixement dels salaris nominals. El cost de la vida es va incrementar un 5,4%, mentre l'increment salarial es va limitar fins al 2,7%. A aquest desequilibri cal afegir la consolidació d'un mercat negre que provocà un fort encariment dels productes alimentaris i de primera necessitat.

Les conseqüències d'aquesta realitat van fer que les condicions de vida de les classes populars esdevinguessin molt difícils i penoses amb restriccions de tota mena, especialment en l'alimentació, ja que aquesta suposava entre el 60% i el 70% de la despesa familiar. Fet que podem constatar en el relat dels entrevistats.

El racionament d'aliments s'instaurà l'any 1939, en acabar la guerra. Per als treballadors, els productes que obtenien del racionament eren vitals, però totalment insuficients. El valor dels aliments bàsics distribuïts amb les cartilles de racionament havien sofert un increment desmesurat, com és el cas del pa, un 647%; les patates, un 517%; l'oli, 502%; el sucre, 383% i el de l'arròs, 300%. El fet s'agreujava si els consumidors havien de recórrer al mercat negre o a l'estraperlo on l'increment dels preus es disparava.

El testimoni dels entrevistats és unànime a l'hora de fer referència a l'estraperlo a petita escala que es practicava a les botigues de comestibles i també a nivell particular. Els que s'hi dedicaven s'espavilaven a anar a comprar productes a pobles de pagès on tenien familiars o coneguts per tal de revendre'ls a les botigues, o bé a veïns i coneguts del seu entorn. Aquesta activitat aportava a qui la practicava un increment dels ingressos.

Aquest fet, el podem il·lustrar amb el testimoni de la Teresa Xapeli. «El pare era jornaler del camp, cobrava un jornal miserable, i va optar per fer estraperlo a petita escala, jugant-se el tipus en les seves incursions a les comarques del Pla de L'Estany, la Garrotxa, el Ripollès... Habitualment viatjava en tren, però sense comprar bitllet, d'estranquis, o bé demanant a carreters i transportistes que el deixessin viatjar de franc. Els productes que aconseguia a cases de pagès conegudes eren pocs, ja que tampoc podia carregar gaire, perquè la manera de transportar-los era amb dos mocadors de fer farcells i un sarró. El risc que corria era elevat, havia de superar el control de la Guàrdia Civil, dels burots i de més d'un xivato o espieta, però amb els anys, la pràctica i l'experiència tenia molta habilitat i destresa en esquivar els obstacles i perills.

Se'l coneixia com a Pere Xapeli, l'estraperlista del carrer Catalunya. Els seus parroquians eren els veïns del carrer i del seu veral. L'estraperlista els venia productes alimentaris bàsics en la dieta que no aconseguien amb les targes de racionament, i així els seus clients podien millorar l'alimentació familiar, això sí, esmerçant una bona part del seu migrat pressupost familiar, i a l'ensems en Pere aconseguia millorar els ingressos de la família aportant un complement als dos jornals que cobraven la seva dona fent de cuinera i ell treballant al camp.

L'intercanvi també va ser una altra manera d'aconseguir productes alimentaris que no s'obtenien amb el racionament, tenint en compte que el pressupost de moltes famílies era molt migrat i no tenien possibilitats de comprar a l'estraperlo, i menys al mercat negre.

El meu avi, en Baldomer Aymà , en acabar la guerra deixà de treballar a can Gasol i es plantà per ell fent de transportista Mataró-Barcelona i viceversa. En Baldomer durant la guerra ja es va espavilar a buscar aliments i tabac, anant amunt i avall pel Maresme i fins i tot desplaçant-se fins a Amposta i Tortosa. En un principi, utilitzava els productes aconseguits per fer intercanvi amb veïns i coneguts, però a la llarga també es convertí en un estraperlista a petita escala. La Pepita i la Teresa, les seves filles, recorden que en el baixet on vivien, el seu pare havia habilitat l'habitació del mig com a magatzem i la tenia tancada a pany i clau, per tal que els de casa no tinguessin temptacions de agafar qualsevol producte destinat a la venda. La Teresa explica una anècdota que il·lustra les peripècies que passà el seu pare a causa d'una xivatada. En Mero venia de Barcelona amb el camió, i entrant a Mataró l'aturà una parella de Guàrdies Civils i li van registrar el vehicle, buscaven quelcom, però no ho van trobar. En arribar a casa, va treure del camió les quinze llaunes d'oli que portava ben amagades, les va lligar amb una corda i les submergí en el xup que tenien a l'eixida. Al cap de poca estona de ser a casa, i mentre sopaven, van trucar a la porta i en obrir, oh sorpresa! La mateixa parella de la Guàrdia Civil que li havien registrat el camió li van dir que venien a fer un registre, perquè tenien la sospita que els amagava alguna cosa. Els civils van registrar la casa de dalt a baix i no van trobar res de sospitós. Quan van marxar ben mosques, tota la família va respirar i van anar a treure les llaunes del xup i les guardaren al magatzem.

Les classes populars tenien la seva xarxa d'estraperlistes, sempre a petita escala, però aquests no s'enriquiren a costa dels seus iguals. Els qui sí ho van fer foren els grans estraperlistes i els que dominaven el mercat negre, afavorits de sotamà per autoritats de diverses categories i rangs.

ALIMENTS QUE CONFORMAVEN LA DIETA DE LES CLASSES POPULARS

Com ja he esmentat abans, el racionament no abastava la totalitat dels productes bàsics per portar una dieta equilibrada. La llet, els ous, el peix, el vi i la fruita eren productes molt escassos i els seus preus eren molt elevats a l'hora d'adquirir-los en comerços i mercats. En conseqüència, les alces de preus van colpejar amb força la dieta de les classe treballadora, especialment entre els anys 1940-1945, fet que portà a l'aparició de la fam, la qual cosa transformà les pautes de consum i l'empobriment de la dieta que es caracteritzà amb una forta reducció del consum i per la substitució de productes bàsics com patates, per moniatos i en casos extrems per peles de patates, de cafè per malta i ordi, de xocolata per un succedani fet de garrofes, de faves per les peles de faves, per citar-ne només alguns. També la substitució d'un plat comú a totes les cases l'escudella i carn d'olla, l'arròs i la pasta per un brou cuinat amb alguns ossos i pocs vegetals resultant una menja aigualida i sense substància, i en la majoria d'àpats sense complementar-ho amb un segon plat a base de menuts, alguna arengada o una truita allargada a base de farina.

La Quimeta Rigau ens esmenta una vivència prou colpidora. «Un dia que jo era al portal de casa jugant, suposo que era pels anys 1939-1940, tenia entre vuit i nou anys. Vaig veure que una

veïna que estava més ben situada econòmicament que els de casa, llençava a les escombraries les pells de patata, jo l'observava amb atenció, ella se n'adonà i em digué: què vols maca? Jo me la vaig mirar amb cara de pena, suposo, i li vaig dir si per comptes de llençar les peles de patata me les podia donar, jo havia vist la meva àvia cuinar pells de patata i posar un plat nou a taula, pells de patata i pells de faves bullides amanides amb un raig d'oli. La veïna, molt amable, em va dir que a partir d'aquell dia cada vegada que fes patates em guardaria les pells i procuraria pelar-les amb la pell més gruixuda per tal que hi trobéssim més teca. A més, des de llavors, de tant en tant ens portava un pot de «caldo» per a la meva germana que estava malalta i per a mi. A casa, hi vivien els avis materns, una tia soltera, els meus pares, la meva germana i jo. Només vivíem amb dos jornals de treballadors del tèxtil. Recordo haver passat gana i aquesta és una sensació molt punyent i desagradable que perdura en la memòria tota la vida».

Els entrevistats coincideixen que la llet i els ous eren productes molt poc accessibles i, quan s'aconseguien, les famílies els reservaven per als més petits de la casa. També esmenten que habitualment anaven a berenar als menjadors de *Auxilio Social* on els donaven arròs amb llet, vasos de llet en pols o unes llesques de pa amb xocolata feta de garrofa.

També esmenten que els llegums que donaven amb el racionament (llenties, cigrons i guixes) moltes vegades eren farcits de cucs. Ara farem esment del producte que dóna títol a aquest estudi, les farinetes.

Les farinetes, fetes de farina de blat o de blat de moro, fou una menja molt present, per no dir un plat bàsic de la mainada de les classes populars, es menjaven per a esmorzar i per a sopar. Les farinetes es cuinaven amb farina, aigua, un pessic de sal i un raig escadusser d'oli; aportaven nutrients de digestió lenta que solien enganyar la gana.

La Quimeta recorda una cantarella que es va fer popular entre la canalla

«Farinetes per esmorzar,
farinetes per sopar,
farinetes a tota hora
i el diumenge un tros de pa».

En aquells anys les famílies de classe treballadora, en general, i les famílies nombroses en particular, l'escassetat i les privacions encara eren més paleses.

Un dels entrevistats ens explica que la seva família, immigrants de l'inici dels 50, era formada per pare, mare, sis fills i com que eren procedents de Sòria, sempre tenien més d'algun familiar en règim d'acollida. Com era normal, el menjar escassejava i ens cita entre molts exemples que quan podien menjar ous la mare cuinava una truita d'un ou i la partia per a dos, si podien l'acompanyaven amb una llesca de pa que tallava el pare i la feia tan transparent que els més petits deien «se puede ver la Virgen».

La farina, com ja hem dit, servia per fer farinetes, barrejada amb els ous per fer unes truites més ufanoses, barrejada amb aigua per fer bunyols viudos, etc... Amb les restes de pa sec, quan n'hi havia, ja que aquest també escassejava, se'n feien sopes de pa que podien ser d'all, farigola, menta, ceba, etc...



Cuina menjador de *Auxilio Social*, el 1940.

Fotografia d'autor desconegut. Donatiu arxiu Viza Boltas. MASMM. Arxiu d'Imatges.

El meu avi Llorens, era l'encarregat de cambrers del Cafè de Mar de la Unió de Cooperadors. Tenia el costum de sopar cada dia a les set de la tarda, i el seu menú sempre era el mateix, una sopa de pa de primer, i si podia menjar segon plat, sempre era algun peix senzill (boga, gerret o xucla), fregit. El peix la majoria de vegades era regalat pels pescadors, o bé fruit de la propina que donaven als seus fills bessons per haver-los ajudat a remuntar les barques fins a la sorra.

Segons explicava l'avi, la dieta dels pescadors era poc variada i molt senzilla. Constava de dos àpats principals, dinar i sopar, el primer fet dalt la barca, plat únic, l'olla feta a base d'un sofregit, patates i el peix de la pesquera (aranyes, rates, corball, etc...) amanit amb un all-i-oli negat. El sopar, ja fet a casa, també era a base del peix que no era bo per a vendre al Pòsit, patates, sopes de pa i fesols acompanyats d'un tall de cansalada, si n'hi havia. Quan feia temporal i s'allargava en els dies, la dieta es veia cada vegada més migrada, el peix fresc desapareixia i el peixopalo o el bacallà, abans menja de pobres, apareixia fins que s'acabava; aleshores l'olla es cuinava vidua.

Els homes de la mar no tenien un jornal fix, tot anava en relació a les agafades de peix i al calaix que feien en vendre'l. La seva dieta, doncs, com en altres sectors, era de supervivència.

En general, els àpats principals, força austers, eren dinar i sopar. L'esmorzar dels adults podia reduir-se a un cafè de barretina i un tros de pa, tot i que en ocasions podia ser una mica més complet. En general, els grans no berenaven. L'esmorzar dels mes petits, les famílies procuraven que fos a base de llet, pa, sopes de llet o bé el producte estrella, les farinetes. La llet, era un producte escàs i a les cases es reservava per a la canalla i els malalts. El berenar es limitava a pa sucat amb oli i sucre o sal, pa amb vi i sucre, i també podia ser pa amb unes quantes avellanes torrades o crues. En ocasions molt especials o de festa també es feia xocolata desfeta amb un succedani fet de garrofes.

A l'hora de parlar de la qualitat dels productes alimentaris, els entrevistats coincideixen que aquesta era molt baixa, destaquen la pèssima qualitat del pa de racionament, i que quan podien el compraven d'estraperlo per poder gaudir de tant en tant del gust de menjar un bon tros de pa. Si a la deficient qualitat dels aliments afegim la poca varietat en la dieta, entenem que la gana i el no voler menjar anessin plegats, sobretot, en el cas d'infants i jovenalla. Així, la mala nutrició de la població més vulnerable provocava malalties diverses a causa de les poques defenses que tenien per lluitar contra infeccions, virus i bacteris. La tuberculosi, el tifus, l'hepatitis i altres malalties infeccioses van provocar un augment de la mortalitat infantil i una baixada de l'esperança de vida. Els testimonis fan referència als consells dels metges per guarir les dolències: menjar més i millor, però aquesta recepta tan simple no era a l'abast de tothom, ni molt menys. La poca vitalitat i la manca d'energia colpejava els treballadors i treballadores que feien jornades d'entre deu i catorze hores diàries, i molts també tenien altres ocupacions per a poder aconseguir ingressos suplementaris.

La Teresa i l'Antònia recorden que elles i la seva mare, a més de les seves jornades laborals, els vespres, després de sopar, amagaven «banyes» de les peces de gènere de punt que els portava l'amo d'una fàbrica de prop de casa seva. Elles, d'aquesta feina, en deien «fer dotzenes»; els diners que aconseguien de més els feien servir per a millorar la despesa alimentària.

La classe treballadora del país patia una sobreexplotació; a les moltes hores treballades cal afegir els desplaçaments fins al lloc de treball a peu. A Mataró era tendència, a la majoria de centres de treball, fer jornada partida, llevat en algunes fàbriques grans que feien dos o tres torns. Aquest fet representava una despesa energètica i una font de cansament important per als afectats que a causa de la deficient alimentació anava minvant les seves forces físiques i intel·lectuals.

Els entrevistats recorden que les grans celebracions del calendari, de fet es reduïen a Nadal i la Festa Major, a més d'algun casament o bateig de tant en tant, que es celebraven procurant fer àpats millors, amb algun pollastre del galliner propi o de compra, amb postres de pastisseria com torrons i neules per Nadal, o algun pastís o tortell, i també comprant alguna ampolla de xampany.

La meva família paterna explicava que la meva iaia Maria, dona d'en Llorens, feia de cuinera per encàrrec, anant a les cases a cuinar o a ajudar la mestressa quan s'havia de preparar un àpat per a un convit. Els que llogaven els seus serveis solien ser amics i coneguts, alguns d'ells també eren clients del Cafè de Mar. Aquest local disposava d'un espai anomenat la Sala, espai polivalent on es celebraven reunions, convits de celebració, concursos d'escacs, balls,

etc. Els meus pares i oncles hi van fer el convit de casament. I el cuinà la meva àvia Maria. El menú va ser

1r plat : Entremesos
2n plat : Arròs a la cassola
Postres : Pastís de boda
Vi, xampany i cafè

El nombre de convidats no passava dels cinquanta.

DAVANT LES PENÚRIES, LA SOLIDARITAT ERA UN VALOR EN ALÇA

Cal fer esment de la reciprocitat i la solidaritat entre famílies que van permetre suportar les penúries d'uns i altres. Hi havia complicitat i concòrdia entre familiars i veïns, però al mateix temps també hi havia discussions i baralles entre el veïnatge a causa de l'escassetat de productes alimentaris del racionament. La gana atiava accions a voltes violentes que malmetien la relacions humanes.

En Víctor i altres entrevistats expliquen que quan arribaven les vacances escolars de l'estiu, els pares havien fet el possible per estalviar uns calerons per comprar uns bitllets per tal d'enviar els fills més petits a casa els avis o parents propers que vivien a pagès, on la vida era dura, però el menjar no era tan escàs. Podien assegurar així als infants una alimentació més rica i variada, a més permetia als pares estalviar-se la despesa que produïa alimentar dues o tres boques més.

La dècada de 1940, la podem definir com la que va fer estralls en la alimentació de la classe treballadora. La precarietat alimentària va generar una forta dependència de la beneficència pública, en moltes ocasions de la caritat i en casos extrems del pillatge, sobretot a les hortes del voltant de Mataró. Els guarda-vinyes i els burots tenien molta feina a aturar i registrar adults i quitxalla que anaven a pispar fruita, o qualsevol altre producte per a tenir alguna menja a taula.

També a la majoria de famílies de les classes populars es va estendre la pràctica de comprar a fiar a les botigues de queviures.

La Teresa Xapellí ens explica que la seva mare comprava a la botiga de queviures del carrer Catalunya, sempre a fiar, però en ocasions en acabar la setmana i cobrar la setmanada en un no res ja l'havia exhaurida, i no podia pagar el deute a la botiguera; aleshores enviava a la Teresa a comprar a la botiga del Torrent, sempre, però, tenint molta cura amb la despesa, ja que la setmana següent hauria de pagar els dos comptes i si no complia veuria com se li tancarien les portes del crèdit.

LA TÍMIDA REMUNTADA DE LA DÈCADA DE 1950

Segons els entrevistats i estudis que ho afirmen, es constata una lenta superació de les grans dificultats alimentàries atribuïdes a les mesures impulsades pel govern els anys 1951-1952, que suposaren un canvi en la situació econòmica de l'estat que es concretaria en una millora en el proveïment de productes de primera necessitat i l'estabilització dels preus, que, a l'ensems, va permetre la supressió del racionament, i amb el temps la desaparició del mercat negre.

Cap a l'any 1956 els salaris recuperarien el nivell de pre-guerra i creixeria l'oferta de més llocs de treball. Amb tot plegat, anirien millorant molt tímidament les condicions de vida de les classes populars. La fam aniria desapareixent, malgrat moltes famílies encara trigarien a assolir una alimentació digna i suficient i en equilibri amb el seu salari. Queda palès, doncs, que l'alimentació de moltes famílies treballadores no seria semblant a l'alimentació estàndard d'altres grups socials més ben situats.

Segons la majoria d'entrevistats, el peix, la carn senzilla, el pollastre començarien a formar part de la dieta de diari. Els infants ja podien consumir llet per esmorzar i fins i tot algunes galetes. Les postres com la fruita del temps, algun iogurt comprat a la farmàcia o a les granges i fruits secs apareixerien a taula. L'oli ja es deixà de comprar a petricons i a l'hora d'amanir les verdures, les amanides o el pa amb tomàquet ja no s'havien de dir «els dies de la setmana».

Les instal·lacions a la cuina van millorar amb les cuines i forns de gas, les neveres de gel a mitjans de 1950 van començar a ser substituïdes pels primers frigorífics elèctrics, els quals van possibilitar la millor conservació dels aliments frescos. També van començar a arribar d'Europa les olles a pressió, els túrmixs, les cafeteres exprés i a finals de la dècada arribaren, via Andorra, les vaixelles de Duralex.

Ara les classes populars en les celebracions ja podien menjar més sovint vedella rostida,



Dinar familiar a l'eixida. Fotografia Llibert Masafrets i Bas.

sarsueles de peix, calamarsos farcits, canelons i altres menges exquisides. Que per esmorzar algun diumenge podien prendre xocolata desfeta feta amb xocolata a la pedra de casa Ametller o Torras acompanyada d'algun melindro o pa torrat, i a l'hora de les postres podien menjar préssec en almívar, algun pastís, tortell, o a l'estiu comprar algun gelat.

També coincideixen a dir que les celebracions com casaments, anaven a fer el convit a l'Hotel «Suizo».

La foscor de la postguerra començava a recular pel que fa a les classes populars i aquestes començaren a sumar-se a la nova manera de consumir. Si més no, a la nostra ciutat, com a la majoria de ciutats industrials de Catalunya, hi havia uns nous veïns arribats d'arreu d'Espanya a meitat dels anys 1950 i durant tota la dècada de 1960 que continuaven vivint molt pitjor que la resta de la població autòctona. En aquest sector de població les carències alimentàries es van allargar una colla d'anys més.

Núria Masafrets i Aymà

Bibliografia

A.CAMP, «El final del racionament», J. SOBREQUÉS, *Història de Barcelona,* Volum 8, «El segle XX», II, «Del creixement desordenat a la ciutat olímpica», (Barcelona, 1992).

C. MOLINERO, P. YSÀS, «Anys de fam i pobresa», B. RIQUER, *Història. Política, Societat i Cultura dels Països Catalans,* Vol. 10, «La llarga postguerra», (Barcelona, 1997), p. 118-121v.

J. CACERES, E. ESPITX, «Aproximació a la memòria de l'escassetat durant el període de la postguerra al Barcelonès (1939-1953», Comunicació del I Col·loqui Internacional Memorial Democràtic: Polítiques públiques de la memòria, (17-20 d'octubre de 2007).

Fonts orals

Joaquima Rigau i Serra
Teresa Xapeli
Josep Carles
Pepita i Teresa Aymà Codina
Antònia Castells
Víctor Ligos Hernando
Descendents de la família Masafrets Bas
Francesc Becdejú

Tot seguit Xavier Alarcón i Campdepadrós, membre de l'equip del Museu Arxiu de Santa Maria, explica què menjaven a casa seva en les dècades dels cinquanta i seixanta del passat segle.

A partir dels records dels seus familiars, relaciona la manera de cuinar, els àpats, on compraven els aliments, tot arrodonit amb un interessant anecdotari.

EL MENJAR DE LA MEVA FAMÍLIA

Escric aquest treball sense cap mena de pretensió. És potser el més senzill i humil que he redactat fins al dia d'avui. Això es deu bàsicament al tema, ja de per si proper i de poca transcendència; però també pel fet que em limito a transmetre vivències de membres de la meva família, experiències que fidelment transcric sense cap voluntat de comentar o puntualitzar, amb la sorpresa i la il·lusió de qui aprèn quelcom que li és molt proper però que desconeixia completament. Parlar del menjar de casa meva m'ha permès descobrir aspectes de la quotidianitat de la meva llar que desconeixia i que mai no m'havia plantejat. M'ha mostrat una mica més nítida la història de part de la meva família, d'aquells que tinc més a prop, que potser hauria passat desapercebuda amb els anys i que un cop haurien faltat els meus, per inexorable llei de vida, s'hauria perdut irremeiablement aquesta memòria.



Casa del Carrer Sant Francesc de Paula, núm. 59.
Aquest domicili va ser el primer on va viure la meva familia a Mataró.
Hi va néixer el meu avi Artur i va morir el meu besavi Ramon.
Fotografia Xavier Alarcón.

TOT EXPLICANT LA FAMÍLIA

Abans de parlar de menjar, però, haig de fer cinc cèntims d'història de casa meva. La família de la meva mare, els Campdepadrós, la tinc documentada des de temps molt reculats. Originària del mas Camp, de Caldes de Montbui, a finals del segle XVII la nostra branca va passar a viure a la vila d'Arenys de Mar. Al cap de dos segles i escaig, a principis del segle XX, el meu besavi va passar a viure d'Arenys a Mataró. Aquestes dades, les he pogut anar investigant jo mateix gràcies al fet que els registres parroquials d'Arenys de Mar es varen salvar de la Guerra Civil i són consultables. Tot i amb això, encara que la nissaga sigui molt antiga, la memòria familiar és molt curta, pels fets que ara tot seguit descriuré.

El meu besavi, Ramon Campdepadrós i Torras, va venir a Mataró a treballar de jornaler, com molts d'altres en aquella època, quan la ciutat creixia gràcies a la industrialització. Acabaria treballant de paleta, curiosament com molts d'altres Campdepadrós que també varen baixar d'Arenys, i que estaven relacionats amb els oficis de la construcció. Aquí va conèixer la que seria la seva esposa, Maria Pla i Serra, una joveneta filla de Malgrat, que suposo que també baixaria a Mataró per cercar feina. Tots dos eren d'origen molt humil. Es varen casar a la parròquia de Sant Josep l'any 1907. Ell tenia 43 anys i ella 30; hi havia una certa diferència d'edat entre els dos. Deien que ella era molt guapa, de pell bruna, d'una bellesa com agitanada. Quan el matrimoni anava junt pel carrer semblaven més aviat pare i filla, i en Ramon

semblava l'avi dels seus fills. Vivien de lloguer al carrer de Sant Francesc de Paula núm. 59, on aviat va néixer l'oncle-avi Llorenç, l'any 1909, i més tard, l'any 1916 el meu avi Artur (escric Artur per correcció ortogràfica, però a casa i fora de casa tots sempre l'havíem anomenat "Arturu").

La idea que ens ha arribat és que de petits els dos germans varen treballar de valent. Gràcies al ferrocarril es podia treballar carregant i descarregant els vagons i transportant les mercaderies, patates, carbó, etc... També col·laboraven amb els pescadors de baix a mar, sobretot a l'hora d'estirar les amarres per arrossegar les barques a l'arena, així com d'altres tasques marineres. Això explicaria el fet que el meu avi tingués contactes amb el món dels pescadors i també dels traginers.


Els meus avis Artur Campdepadrós i Pla i Justa Rubio Villada. Són fotografies contemporànies al seu casament (any 1945). Arxiu família Alarcón i Campdepadrós.

El meu besavi Ramon morí el novembre de l'any 1931 als 67 anys. Llavors en Llorenç, que tot just s'acabava de casar, tenia 22 anys i l'Artur, 15. De la besàvia, no en sabem res. Després de l'any 1932, en què ella comprà el nínxol familiar, va marxar de Mataró i va desaparèixer.

Suposem que la infantesa dels dos germans no seria gaire fàcil. Bàsicament per aquest motiu, mai no en van parlar, i la memòria familiar s'estroncà en aquest punt. Desconeixem tot el que té a veure amb la infància i joventut del meu avi, ja que aquest ni tan sols comentava res a la seva dona ni als seus fills.

L'oncle-avi Llorenç es casà el març de l'any 1931 amb Ramona Cebrià i Noè, de Cabrera de Mar, i ben aviat anaren de lloguer a una casa del carrer de Sant Sadurní, on naixerien el fills, en Llorenç, arquitecte, i la seva germana Ramona. El meu avi Artur els acompanyà, i visqué amb ells una temporada, fins que va conèixer la meva àvia, Justa Rubio Villada, nascuda a Palència. L'àvia treballava de cuinera per a una família important del carrer Barcelona, els Viladevall, que eren metges. La va festejar, es varen casar i varen anar a viure junts. Llavors l'avi Artur ja treballava de paleta amb el seu germà. Primer visqueren en un pis de lloguer del carrer Sant Antoni, on compartien bany i també cuina, i on va néixer el meu oncle, de nom Artur. Més tard, l'any 1951, es traslladaren, també de lloguer, a la casa del Camí dels Caputxins, que el meu avi havia edificat per a la família Homs, on va néixer la meva mare, Aurora, i on encara vivim.

A l'hora de parlar del menjar dels Campdepadrós, tinc tres fonts. La meva mare Aurora, el meu oncle Artur i el cosí d'ambdós, en Llorenç. Els dos primers em parlen de casa meva al Camí dels Caputxins i en Llorenç de casa seva, al carrer de Sant Sadurní. Per raons lògiques, el període de temps abraça de finals dels anys 40 fins als anys 60 del segle XX, que és el que queda del seu record.

EL DIA A DIA

Abans d'abordar el dia a dia, vull remarcar un punt important. En cap moment hi ha la percepció que a la família de la meva mare s'hi hagi passat gana. Era una família molt humil i molt senzilla, sense luxes ni pretensions, però amb les necessitats bàsiques cobertes. La primera postguerra es començava a esvair. En Llorenç recorda molt vagament les cartilles de racionament del primer franquisme, que van desaparèixer de Mataró entre els anys 1948 i 1950.

Abans d'aquesta època, durant els primers anys de postguerra, sí que hi havia una mala alimentació, on sobretot mancaven les proteïnes. Un dels plats més típics d'aquells anys 40 eren les farinetes. En Llorenç recorda que al carrer Sant Sadurní hi havia unes veïnes que es feien molt amb la Ramona, la mare d'en Llorenç. Eren una mare amb dues filles i també la sogra d'ella. Alguna vegada que la Ramona havia estat malalta i no podia fer-se càrrec dels nens, en Llorenç anava a casa d'aquestes dones, que li donaven farinetes

per dinar. Aquelles dones n'estaven fartes de menjar farinetes, encara qu, a en Llorenç, li agradaven.

El dia a dia culinari de casa meva començava amb l'esmorzar. L'àvia Justa tenia la roba a punt per als dos fills, i un cop vestits prenien pràcticament sempre un got de llet ben calenta per al desdejuni, normalment sol, a vegades acompanyat d'un mos de pa. Aquest costum, encara l'he arribat a patir jo, quan abans d'anar a col·legi l'àvia em feia prendre un got de llet ben bullent, amb la conseqüent puntada de peu a l'estómac que això em produïa. Després marxaven a col·legi i l'àvia els feia un entrepà per a l'estona d'esbarjo, gairebé sempre de truita d'ous. En aquella època ja hi havia xoriço per fer els entrepans, el xoriço vermell era bastant barat, però es considerava més aviat un costum dels andalusos. Els entrepans gairebé sempre eren de truita.

El meu oncle anava als Escolapis, la meva mare al Col·legi Mare de Déu del Pilar, actualment Angeleta Ferrer. En aquells moments, a finals dels anys cinquanta, als Escolapis ja no es cantava l'himne *Cara al sol*. Això sí, havien d'assistir a missa diària. On encara es cantava el *Cara al sol* era als col·legis nacionals i altres col·legis, com per exemple el del senyor Benet, l'Acadèmia Balmes de la plaça dels Bous. En Llorenç recorda que en aquests col·legis es repartia esmorzar entre els nens, llet en pols americana, formatge, pa amb xocolata, etc...

La tornada de col·legi anava lligada amb el dinar. El dinar era variat, però dintre d'uns límits. Estaves condicionat al menjar que tinguessis disponible en aquell moment, al menjar de temporada, i no hi havia més. Eren dinars d'un sol plat, on hi havia la vianda, la patata o els llegums, i el tall, la carn o el peix. Com a molt es podia acompanyar el plat del dinar amb una plata de verdura per anar espigolant de forma compartida. Eren uns dinars on hi havia poca carn, abundava més aviat el peix. L'única carn que sovintejava una mica pels plats de casa meva era el pollastre, i no totes les parts del pollastre.

El peix solia ser blau. Moltes vegades el pescava el meu avi, d'altres l'anaven a buscar a les peixateres. La varietat de peix que hi havia en aquella època era gairebé infinita; els plats de casa meva i de can Llorenç solien veure barats, aranyes, seitons, arengades, alguna sardina, mabres, sards, senyoretes, rogers, pagells, congres,... però dintre del ram del peix el rei era, sens dubte, el bacallà. El bacallà es combinava amb gairebé tot, amanides, llegums, arròs... i sobretot amb patates. Amb el bacallà també es feien bunyols, però sobretot crispells, que era bacallà trinxat, condimentat amb una picada d'all i julivert, es feia una bola amb farina i ou i es fregia.

Les patates eren l'acompanyament quotidià dels dinars de casa, sovint bullides. La verdura també era bastant abundant. Al meu avi Artur, li agradava molt l'amanida d'escarola i també la col bullida. Ah! Sense oblidar-me, és clar, del pa amb tomàquet, que també era molt quotidià. L'escudella també existia, però molt pobreta en comparació amb el que ara estem acostumats.

La beguda dels àpats solia ser l'aigua i el vi, gairebé sempre de la comarca. Era un tipus de vi novell molt fluix, de molt poca graduació. La gent el prenia gairebé com si fos aigua. De fet, els jornalers solien endur-se barrilets i bótes de dos litres per passar el dia, i no s'emborratxaven pas. Era un vi que es picava ràpid i no es podia conservar gaire temps, era de consum anual.

Les postres eren escasses i bàsicament es limitaven a la fruita del temps. Al mes de juny hi havia maduixes, pel setembre hi havia raïm. A l'hivern abundava la taronja sangonosa, que era petita però bastant dolça, que pel seu color tacat era més barata que la taronja normal. Les fruites tropicals, plàtans, pinyes, i d'altres, eren molt cares. Les postres làctiques tampoc abundaven gaire. La meva àvia feia crema de Sant Josep a vegades. Més tard vindrien els flams en pols, marques Potax i El Mandarín. Els pastissos eren prohibitius. El iogurt era un luxe rar.

De fet, amb el iogurt el meu oncle explica una divertida història. A la cantonada de la Riera amb carrer Nou, enfront de la farmàcia Pasqual, hi havia una botiga de queviures, uns ultramarins regentats per una família que es deia Coll. Tenia dos aparadors; en el primer hi havia joguines i d'altres objectes, en el segon hi havia menjar. Un dia tornaven de col·legi el meu oncle amb un amic seu que es deia Palacios, tindrien llavors deu o onze anys, i varen veure a l'aparador un iogurt marca Danone, de vidre, destacat enmig de plàtans. Tots dos nens es quedaren bocabadats mirant l'aparador. El meu oncle no havia vist mai un Danone i va preguntar-se en veu alta, que bo que deuria ser allò? I el company va afegir-hi, no ho sé, no n'he menjat mai. Al cap d'un moment l'amic li va preguntar al meu oncle i això del Danone, què deu ser? Llavors el meu oncle es va adonar que mentre ell parlava del iogurt, l'altre parlava dels plàtans.

Arran d'aquell dia, el meu oncle va tenir sempre la curiositat de saber què era un Danone. Fins que un dia que va agafar la grip, quan la meva àvia li preguntà si necessitava o volia res, ell va dir que volia un Danone. I l'àvia li va comprar. El iogurt Danone a casa només es comprava quan el meu oncle estava malalt, no tant per les seves virtuts sanadores, sinó per fer content el nen.

El berenar era més aviat un àpat de nens. Solia ser sempre una o dues llesques de pa, combinat amb vi i sucre, o amb oli i sucre. En dies de més festa a vegades també hi havia pa amb confitura de tres colors o pa amb xocolata. Una variant de gent rica era el pa amb mantega i sucre, però a casa no n'hi havia gaire, d'això, perquè la mantega era cara. La xocolata era de marca. Primer hi havia les xocolates Ametller i Torras; més endavant aparegueren la Nestlé, la Suchard i la Elgorriaga.

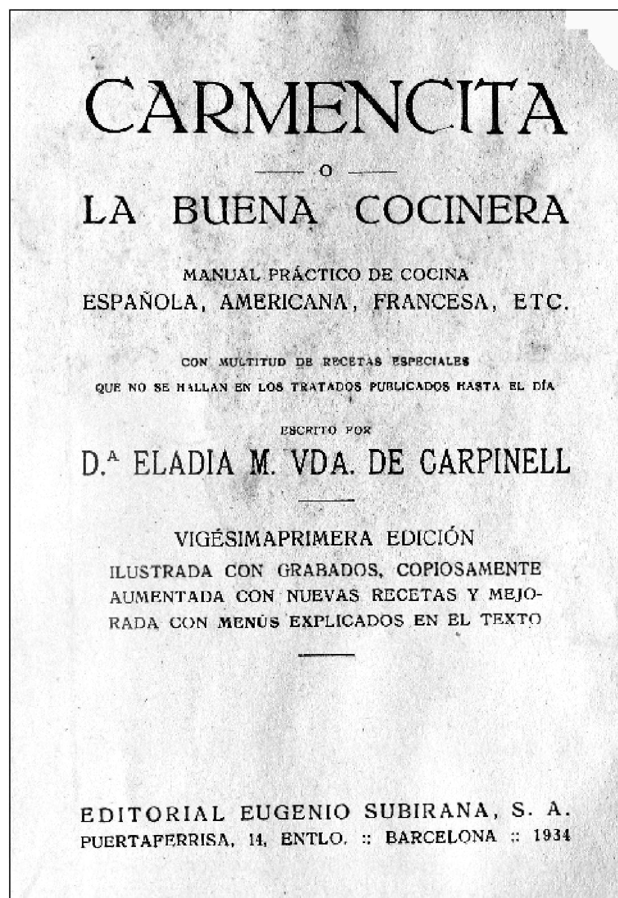
Al sopar, li passava com al dinar. Era variat dintre d'uns límits. Hi havia un sol plat, acompanyat sovint amb una amanida, feta amb escarola, api o enciam. En el sopar hi solia haver peix, normalment peix blau, sobretot per als nens, encara que al meu oncle no li agradava gens. Per això la meva àvia solia fer croquetes de peix, així enganyava una mica el paladar dels nens. També hi havia molt llegum. Un plat típic per a sopar eren els pèsols indians amb arròs, o les faves crues amb pa.

Però la reina dels sopars era la sopa. Hi havia la típica sopa de pa, acompanyada a vegades de fideus de cabell d'àngel. Una variant era la sopa de farigola escaldada amb pa. El brou bàsicament era de verdures, el brou de pollastre es considerava de malalts. La sopa, però, tenia el problema que no es podia conservar gaire temps. Es picava de seguida. Encara recordo a vegades la cara de rebuig del meu avi quan la sopa es picava, mentre cridava «aquesta sopa està agra!».

Després del sopar, a dormir i fins a l'endemà, on es repetia la mateixa rutina.

ÀPATS PER CIRCUMSTÀNCIES EXTRAORDINÀRIES

El calendari festiu, pel que fa al menjar, es limitava a fer àpats més grossos per les grans solemnitats; ara sí, amb més presència de carn. Quan la meva àvia volia fer tiberi, agafava el seu receptari de cuina i s'hi lluïa una mica més. Solia fer patates «a la importància», que eren patates tallades a grans rodanxes, arrebossades amb ou i farina i cuites amb una salseta especial. També feia patates farcides de carn, alguna vegada calamars farcits, canelons de pollastre i conill rostit, i tall rodó farcit de truita d'ous.


CARMENCITA

O

LA BUENA COCINERA

MANUAL PRÁCTICO DE COCINA
ESPAÑOLA, AMERICANA, FRANCESA, ETC.

CON MULTITUD DE RECETAS ESPECIALES
QUE NO SE HALLAN EN LOS TRATADOS PUBLICADOS HASTA EL DÍA

ESCRITO POR

D.ª ELADIA M. VDA. DE CARPINELL

VIGÉSIMAPRIMERA EDICIÓN
ILUSTRADA CON GRABADOS, COPIOSAMENTE
AUMENTADA CON NUEVAS RECETAS Y MEJORADA CON MENÚS EXPLICADOS EN EL TEXTO

EDITORIAL EUGENIO SUBIRANA, S. A.
PUERTAFERRISA, 14, ENTLO. :: BARCELONA :: 1934

Receptari de la meva àvia.
Arxiu família Alarcón i Campdepadrós.

Per les festes grosses també es solia prendre conyac, sobretot per Nadal, que feia fred. El conyac era al detall, però no per això era dolent. El conyac envasat era molt més car. S'ha de tenir present que, fora de les grans festes, a casa no es prenia alcohol. Es prenia al bar.

També hi havia els actes familiars extraordinaris. El meu oncle recorda perfectament el menú del dia de la Primera Comunió de la meva mare, l'any 1963. L'àpat es va celebrar a casa i va consistir en sopa de rap i canelons. Per acompanyar hi havia el vi de rigor. En acabar, es va prendre cafè marca Manigua, comprat a la plaça de Santa Maria, i com a detall final una copa de cava, marca Calixtus, comprat al Celler Montserrat

L'alimentació variava quan les persones emmalaltien. En Llorenç recorda que el pernil dolç i el formatge es menjaven quan un estava malalt, per a refer-se. I no qualsevol tipus de formatge, ja

que el formatge manxec era un luxe escàs i de gent molt rica. Hi havia tot un seguit de remeis casolans més o menys efectius per refer el pacient. En primer lloc, hi havia les infusions, bàsicament d'herbes boscanes del voltant. A casa abundava l'aigua de farigola i l'aigua d'eucaliptus. Si es volien infusions d'altres herbes més exòtiques s'havien de comprar a l'herborista, i eren cares. També hi havia els reconstituents, bàsicament el vi de quina. Una variant casolana que es prenia a casa era el vi negre, cuit amb sucre desfet, amb una mica d'aigua de farigola.

El meu avi dominava una tècnica molt curiosa que era la de tallar la inflamació de les angines amb unes fregues amb oli d'oliva als canells. No sé fins a quin punt era una cura real o era una distracció per al malalt, però el cert és que a mi mateix m'ho feia quan era petit, i certament tenia la sensació que les angines no em feien tant de mal.

El meu oncle Artur, quan tenia quatre o cinc anys, va enxampar una grip molt forta que va fer patir per la seva vida. La meva àvia el va portar al metge i aquest li va recomanar penicil·lina. Com que la meva àvia treballava aleshores per can Planas, el farmacèutic de la plaça de Cuba, no va tenir problemes per aconseguir la penicil·lina, encara que fos escassa i cara; la meva àvia la pagava a poc a poc. La grip va marxar, però varen donar tanta penicil·lina al meu oncle que el varen afeblir moltíssim, fins al punt que el donaven per mort. El meu oncle no es refeia, fins a l'extrem que la meva àvia li va fer fer una fotografia per repartir com a record entre els amics i coneguts, per si passava el pitjor. Tot i amb això, mai no van perdre l'esperança del tot. Van portar el meu oncle a diferents metges, el Dr. Mitjà i el Dr. Bufí, del carrer de Lepanto, i el Dr. Viadé, del carrer de Santa Marta. Aquest últim recomanà a la meva àvia que donés carn de cavall al meu oncle.

La carn de cavall era escassa i cara, i gairebé la consideraven com una medicina pel seu alt component de proteïnes. El metge receptà al meu oncle que mengés una lliura de carn de cavall a la setmana. Va menjar-la gairebé fins als tretze anys. També li recomanaren un canvi d'aires, i els meus avis van enviar el meu oncle a Palència, a casa d'unes germanes de la meva àvia. Les ties es posaven molt nervioses perquè el nen parlava en català i no l'entenien, i no parava de demanar pa amb tomàquet.

L'ADQUISICIÓ DELS ALIMENTS

L'adquisició dels queviures i provisions mereix un capítol sencer. Encara que el procediment bàsic fos anar a comprar-los a la botiga, si fa no fa com ara, els costums a l'hora de fer les compres ha canviat bastant en aquests cinquanta anys.

En primer lloc, i encara que no es pugui considerar ben bé un aliment, hi havia l'abastament de l'aigua. A casa meva vam tenir la sort de tenir aigua corrent des d'un bon principi, de manera que mai no es va haver d'anar a buscar-la amb càntirs o garrafes a la font, com encara succeïa en algunes llars de nova construcció a la perifèria de Mataró. Això es deu al fet que en el contracte de lloguer també hi anava inclòs el dret d'aigua de mina. La nostra venia de la font del Pericó, que més tard administraria el Sr. Fradera de l'aigua. A casa, l'aigua de mina va durar molts anys, fins a la nova canalització que féu la companyia Aigües de Mataró, i que anul·là totes les antigues fonts naturals.

La llet es comprava directament al vaquer; tu mateix portaves les lleteres d'alumini i te les omplien. En el cas de casa anaven a un pagès que es deia Jordi i que també tenia vaques. A Mataró hi havia grans vaqueries. N'hi havia una enfront del Parc Central, al capdamunt de la Riera; també n'hi havia una al final del camí de la Geganta, i una altra al final del Camí Fondo, aleshores carrer Clavé. Més tard arribaren les primeres marques de llet emvasada, lògicament en ampolles de vidre. Primer fou la Ram, desprès vingueren la Rania i la Letel.

Els ous eren de casa, ja que teníem al pati un galliner amb cinc o set gallines ponedores. Eren ous de consum propi, no eren per vendre'ls.

El pa s'adquiria als forns. A Mataró en aquella època hi havia dos forns principals que es feien la competència. El primer era el forn del carrer de Balmes, propi de les Panaderías Reunidas de Mataró, amb botigues repartidores a tota la ciutat, i que gaudí d'un gairebé monopoli. El segon era el Forn Maresme (inaugurat l'any 1960), establiment que encara subsisteix al carrer de Barcelona.

Encara que el meu avi i el seu germà s'entretenien tenint cura d'un petit hortet que tenien en el marge d'un camí (on ara hi ha el Mataró Park), el gruix de les verdures s'adquirien al mercat. A casa meva solien anar a la plaça Xica, que aleshores era com un supermercat al mig del carrer. Les compres de casa es solien fer en dissabte, si

fa no fa com la resta de Mataró. El meu oncle Artur acompanyava la meva àvia a comprar, i portava un mocador de fer farcells, estampat de quadres marronosos que servia per dur els queviures per a la família, a més a més del menjar dels conills. L'àvia solia anar a algunes botigues en concret. El meu oncle Artur recorda noms de parades de verdures. Hi havia la parada de la Tuietes, la parada de can Puça que era una casa de pagès de les Cinc Sènies (si fa no fa on ara hi ha el Tennis Maresme). El meu avi els va instal·lar la canalització de l'aigua i hi havia una coneixença. El fill de can Puça, Joan Puig, després fundaria les Autoescoles Maresme.

En Llorenç recorda les botigues de comestibles que hi havia per la seva zona. Cada carrer tenia dues o tres botigues. Només a la banda de dalt del carrer d'Argentona n'hi havia cinc o sis. Anar a comprar a la botiga tenia un ritual propi. Per començar, no hi havia pràcticament res envassat. Tot era al detall. Fins i tot les ampolles de vi individuals van ser un invent relativament modern. Per tant, tot s'havia de pesar, tot s'havia de mesurar i posar en les famoses paperines de paper. Els recipients per als líquids se'ls portava cadascú de casa seva. En aquestes botigues es compraven els llegums, la pasta seca per a bullir, que amb prou feines sortia dels macarrons, fideus i canelons, i en menor mesura els condiments i espècies. Dic en menor mesura perquè el menjar no era gaire condimentat.

Al carrer de Sant Sadurní hi havia un botiguer que es deia Jaume, encara que tothom el coneixia pel motiu de Gaig. Era un pagès que vivia sol, d'aspecte deixat i brut i amb un caràcter de mil dimonis. Venia vi, que era bastant dolent, i quan era la temporada venia síndries i melons. Tenia el carrer atemorit, fins al punt que la gent canviava de vorera.



La cuina de casa. Fotografía Xavier Alarcón.

Fins i tot una vegada va disparar un tret a uns nois que es burlaven d'ell.

També al mateix carrer Sant Sadurní, gairebé a la cantonada del Caminet, hi havia la família Cors, encara que el motiu de la casa era cal Tit. En el local on guardava el carro i les eines, hi tenien una cabra i la distracció dels vailets del veïnat era obrir la porta per deixar escapar la cabra i després torejar-la al mig del carrer. Una vegada, a en Llorenç, la cabra li va donar un disgust de mort, perquè quan va obrir la porta ja l'estava esperant i va saltar corrents a perseguir-lo. Només va tenir temps de fugir. La cabra el va empaitar Caminet amunt i fins al carrer de Massevà, on van aconseguir distreure-la.

La carn es comprava, òbviament, a les carnisseries. La meva àvia anava a la parada de la Sra. Teresa Pujolà, a la plaça de Cuba, que era bastant famosa, i que tenia una altra botiga a la plaça Xica, una mica més avall de la cantonada de la Farmàcia Creu Blanca. Allí comprava la carn de cavall per al meu oncle.

A casa hi havia una conillera amb una dotzena de conills. L'àvia els alimentava amb segó i amb fulles velles de col i d'altres. De la mateixa manera que passava amb els ous, els conills eren de consum propi. S'esperava que estiguessin crescudets i es mataven per les festes grosses, per la Palma, la Puríssima, per Nadal, etc... Amb els conills, però, sorgí un problema i és que la meva mare se'ls estimava molt. Quan veia que a taula hi havia conill anava corrents al

pati a contar-los i quan s'adonava que en faltava un es posava molt trista i no en volia menjar.

El peix ja l'he referit abans. Era peix fresc i bastant abundant. Al final del carrer de Sant Antoni hi havia les barques dels pescadors. A tothom qui els ajudava a arrossegar les barques a l'arena els pescadors els regalaven una mica de peix. De totes formes hi havia peixateries a Mataró. A casa s'anava també a la plaça de Cuba.

El vi de casa s'adquiria a un senyor que vivia més amunt del carrer, que l'anomenaven Gregorio, el Pocero, perquè el seu ofici era fer pous. Tenia terres arrendades per on ara hi ha la Urbanització de les Sureres, i cuidava vinyes. Quan era el temps de la verema, molta gent anava a treballar a les vinyes del voltant. Els nens també col·laboraven, sobretot premsant el vi. El meu oncle es queixava que els nens no cobraven cap jornal per fer les tasques de veremar.

ELS ESTRIS DE LA CUINA I LES MANERES DE CUINAR

Per entendre la cuina d'aquell moment és important saber com es cuinava i amb quins mitjans. La cuina de casa era molt senzilla, i estava unida al menjador. La pica de rentar és de marbre, i al costat hi havia el forat de la cuina econòmica, ara ocupat per la cuina de gas. Un altell i uns quants prestatges servien per tenir tots els estris a la vista, que bàsicament eren d'alumini, metall i fusta. El rebost, el teníem repartit entre el pati, on es guardava la fruita i la verdura i la pròpia cuina, on es guardaven els líquids i els paquets de llegums, de pasta, etc. La carn i el peix es guardava a la nevera. Els coberts eren d'alpaca i la vaixella era de llauna esmaltada, els típics plats blancs amb la vora blava, i més tard també de vidre duralex.

En primer lloc s'ha de destacar el forn. Variava molt la cuina depenent del tipus de forn que es tingués, ja que això afectava el temps de cocció de cada aliment. La cuina de carbó, la famosa cuina econòmica era la primera que recorden a casa. La de casa era de dos forats, encara que n'hi havia de més grans. En Llorenç recorda que algunes cuines tenien un serpentí per escalfar l'aigua, que anava fins a l'aigüera. Per la nevada del 1962, el meu oncle i la meva mare s'escalfaven els peus posant-los sobre la tapa oberta de la cuina. Aquest tipus de forn de carbó produïa una cocció més lenta i inconstant.



Estris varis de cuina de l'època dels avis.
El morter amb la mà de morter, l'obrellaunes, la cullereta de les salses, el ferro per cremar el sucre de la crema catalana, i les lleteres d'alumini amb què s'anava a buscar la llet.
Fotografia Xavier Alarcón.

El carbó era bàsic per poder cuinar. A Mataró hi havia diverses carboneries on adquirir-ne: al Camí Fondo, al Caminet, al carrer Sant Ramon, al carrer Nou de les Caputxines, etc... L'àvia també tenia un petit fogó de petroli, per a fets puntuals, que cuinava més ràpid. El petroli s'anava a comprar a can Batlle on ara hi ha la residència d'avis de can Boada. La cuina de gas no existia a l'extraradi de Mataró. No seria fins als anys setanta quan es féu la xarxa de gas i es començà a estendre per moltes cases. A casa

meva la cuina de gas butà va arribar a mitjans dels seixanta, quan el meu oncle tenia catorze o quinze anys. Aquest tipus de cuina es fabricava a Mataró, a la foneria Font del carrer Cooperativa, la marca era Maxwell.

La manera de cuinar d'aquell moment era, per norma general, poc elaborada. A casa meva vam tenir la sort que la meva àvia era cuinera, i sabia molts plats i molts trucs, però les dones no tenien per què saber cuinar gaire. Podríem resumir les tècniques de la cuina bàsica de casa en dos tipus, bullir i rostir. El fregit era una tècnica més moderna i cara. Un plat tan aparentment vulgar com les patates fregides eren tot un luxe en aquell moment.

S'ha de tenir present també que es solia cuinar la tarda-nit pensant en l'endemà. Les dones també treballaven, i a vegades les jornades laborals eren tan llargues que no els quedava gaire temps. Els homes no cuinaven pas, es limitaven a menjar allò que la dona preparés.

Per últim, haig de fer referència a la nevera, el lloc on guardar els aliments. No era pas un element comú a totes les cases, n'hi havia moltes que no en tenien. La primera nevera de casa la van regalar al meu avi. No era pas elèctrica, sinó que funcionava amb gel, i no era pas gaire gran. A casa meva el gel es comprava a uns venedors ambulants que el venien a pes, per pessetes. En Llorenç el comprava a una botiga del carrer d'Argentona.

La nevera elèctrica va ser una revolució. A casa meva va arribar quan el meu oncle tenia setze anys aproximadament, és a dir pels volts de 1966. En dos o tres anys el canvi en els costums alimentaris fou immens; tant que es pot dir que marcà un abans i un després. El fet d'allargar la vida dels aliments cuinats va trencar la majoria d'horaris i de calendaris. És per això que poso punt i final en aquest punt, ja que l'època de la nevera és l'època en què jo visc.

Xavier Alarcón i Campdepadrós

EMBOTITS, «FIAMBRES» O CARNS FREDES DE NADAL

El Patronat Escolar Obrer, fundat l'any 1903, va continuar i ampliar l'escola nocturna i dominical per a noies treballadores que des del 1889 tenien les monges de la Coma. Constituït sota tutela de l'Església local, agrupava els rectors de les parròquies, persones benestants i algun representant de la indústria local. N'era director el sacerdot Dr. Josep Valdé, també vinculat al Círcol Catòlic d'Obrers.

Ben aviat el Patronat va aconseguir de construir els edificis del Casal de l'Obrera, al costat mateix de l'escola de les monges i en una peça de terra annexa.

Amb les noves instal·lacions, de seguida es van impartir classes d'alfabetització, de cuina i de menage, d'economia domèstica, de cosir i de brodar, d'infermeria i, a més es promovien actuacions de lleure. Les classes es feien els dies feiners al vespre, els dissabtes i els diumenges, i les impartien les monges i un grup de professores especialistes, entre les quals Teresa Font, Dolors Xammar i Magdalena Lacambra, i eren per a noies treballadores. Però també feien cursets especialitzats, per a les joves que hi tenien interès i s'ho podien permetre.

L'activitat de la institució va quedar totalment paralitzada durant la Guerra Civil, i després va tornar a funcionar amb la metodologia pròpia del moment, sense l'afegit «Obrer» del nom, i en castellà. Va perdurar fins als primers anys seixanta del segle passat.

La meva mare, Montserrat Bartra i Soler, assistí als cursos de cuina que donava la senyora Dolors Xammar, de can Xammar de les Espenyes, almenys alguns mesos dels anys 1929 i 1930, amb un grup de set noies. Les seves lliçons van deixar petja en moltes llars. Crec que és en els seus cursos on hem de cercar l'origen de la tradició dels «fiambres» de Nadal a Mataró, una tradició que avui continuem algunes famílies.

Això és el que desprèn de les anotacions fetes en una llibreta que conservem on apuntà les receptes que a continuació transcrivim. Hi queda indicat que estaven fent el segon curs del segon grau de pràctiques d'alimentació. Hi ha imprès un segell on es llegeix «Formació Domèstica per senyoretes. P. E. O. Mataró». P.E.O. són les lletres inicials de Patronat Escolar Obrer.

Recollim tot seguit les notes sobre l'elaboració de diversos «fiambres», embotits o carns fredes que moltes d'aquestes alumnes van aprendre a fer assessorades per la senyora Dolors i que van esdevenir menjars típics de Nadal. A casa, la meva mare els preparava per ser consumits en un ressopó la nit de Nadal, després de la Missa del Gall.

Aquestes són les receptes, a les quals hem incorporat lleugeres modificacions. Ja se sap que cada nova generació hi posa cullerada.

ENGLANTINA DE POLLASTRE

Ingredients:
· 1 pollastre gran desossat sencer
· 1 tou de gallina
· 100 g. De pernil salat per tallar a tires
· 1 tallet de cansalada per tallar a tires
· 300 g de carn picada de porc
· 200 g de vedella trinxada
· 1 cervell de porc trinxat
· Tòfones
· Pebre negre i espècies al gust
· 1 copeta de vi sec
· 1 ou batut
· Herbes per al brou, ceba i tomàquet
· Un tros de cobertura de lligar talls per rostir o draps i betes

Procés d'elaboració:

En un bol gran es barreja la carn picada de porc, la vedella i el cervell tot ben picat amb la màquina de trinxar, s'hi afegeix l'ou batut, una copeta de vi sec, sal i espècies.

A part, es tallen a tires finetes la cansalada, el pernil, el tou de gallina i les tòfones.

Es va farcint el pollastre primer amb una capa del trinxat, després una de tires i així successivament fins que estigui ple. Llavors es cus procurant que no quedi cap forat.

Seguidament es lliga si pot ser amb una xarxa de les que s'utilitzen per rostir un tros de carn. S'embolica amb un drap i es posa a bullir.

Cal que bulli unes dues hores i mitja en un brou on posarem un manat d'herbes, ceba, tomàquet i els ossos, potes i menuts del pollastre.

Quan ja està cuit i encara lligat es posa en una escorredora amb un pes al damunt durant unes quantes hores.

Es serveix fred, tallat a talls finets i acompanyat d'altres carns fredes, ou filat i amanida.



A la safata ovalada, llomillo dolç.
A la safata rectangular, englantina de pollastre i pa de fetge.

LLOMILLO DOLÇ

Ingredients:
· Un tros de canya de llom prim d'un pes aproximat d'un quilo
· 1 tou de gallina
· Tòfones
· 1 ou dur
· Un tros de cobertura de lligar talls per rostir
· Vi blanc
· Carrotxa de llimona
· Sucre
· Llet

Procés d'elaboració:

S'agafa el tros de llomillo amb una agulla d'entatxonar i se li entatxonen tires d'ou dur, gallina i tòfona.

S'ha de procurar que el menjar no surti de l'agulla perquè, si no, no entrarà bé dins el llom.

Es lliga bé amb una beta o cordill i es posa a la cassola amb una xicra de vi blanc i pell de llimona a coure. Quan és ros, se'l cobreix amb una o dues cullerades de sucre fent que s'enrosseixi encara més.

Finalment s'hi afegeix un petricó de llet i es deixa coure dues hores.

Es serveix fred i es pot acompanyar de la salsa pròpia o servir-se amb altres carns fredes combinat amb ou filat.

EMBOTIT DE MOIXERNONS

Ingredients:
· 1 tou de gallina
· 200 g de llomillo a tallets
· 1 fetge de gallina
· 1 unça de moixernons
· 50 g de carn trinxada de porc
· 2 ous
· 1 fulla de gelatina
· Espècies
· 1 budell de bisbe
· ½ peu de porc
· Un tros de pota de vedella
· 1 manat d'herbes
· Un tros de cobertura de lligar talls per rostir

Procés d'elaboració:

Es trinxa a la màquina un tou de gallina, 200 g. de llomillo, un fetge de gallina i una unça de moixernons, prèviament nets i escaldats.

Es barreja tot en un bol amb la gelatina, els ous i les espècies (sal i pebre).

Amb una cullera anirem omplint un budell de bisbe que haurem netejat bé amb aigua i vinagre, traient-li tota la sal.

Un cop ple el lligarem perquè no s'escapi el contingut i el posarem dins una malla de les de rostir carn ben premut. Després l'embolicarem amb un drap i el posarem a bullir amb un brou fet amb un manat d'herbes, un tros de pota de vedella i mig peu de porc. Ha de coure unes dues hores.

Un cop cuit i sense treure-li la malla, el posarem en una escorredora amb un pes a sobre.

Es serveix fred, tallat a tallets fins, acompanyant altres carns fredes, amanida i ou filat.



Embotit de moixernons i llengua escarlata.



Llengua escarlata.

LLENGUA ESCARLATA

Ingredients:
. 1 Llengua de vedella crua
. Salnitre
. 2 Kg. de sal de cuina comuna
. Pebre vermell dolç
. 1 mantellina de porc (tela de fetge)
. 1 budell de bisbe
. Farigola
. Llorer
. Carmí vegetal

Procés d'elaboració:

Es pica bé, amb la mà de morter, la llengua de vedella crua damunt del marbre i es punxa amb una agulla d'entatxonar. Seguidament es frega amb sal nitra, es posa en un recipient de terrissa, porcellana o vidre i es cobreix de sal comuna. Cal deixar-la coberta de sal uns 7 o 8 dies i anar girant-la perquè no s'assequi de sobre, procurant que sempre quedi ben coberta.

Passats els 7 dies, s'ha de submergir en aigua freda durant un parell d'hores i després llençar l'aigua, omplir de nou amb aigua freda una olla i fer-la bullir, amb abundat farigola i llorer, durant dues o tres hores.

Se li treu la pell quan encara és calenta, es frega bé amb pebre vermell per tots costats, s'embolica amb la mantellina de porc, prement bé, perquè no hi quedi aire i s'introdueix dins el budell de bisbe ben net.

Lligueu el budell, procurant que no quedi gens d'aire dins i pinteu-lo amb carmí vegetal. Tingueu-la penjada en un lloc fresc uns quants dies abans d'encetar-la.

Es serveix freda, en talls fins. Combina bé amb altres embotits, carns fredes i ou filat i també està deliciosa simplement amb pa amb tomàquet.

PA DE FETGE

Ingredients:
· 400 g de fetge de porc
· 400 g de fetge de vedella
· 150 grams de cansalada
· 3 ous
· 1 copeta de conyac
· Trompetes, 1 pot
· Sal i espècies al gust
· Mantellina de porc (tela de fetge)
· Panses (optatiu)
· Pinyons (optatiu)

Procés d'elaboració:

Talleu a trossets petits els fetges i la cansalada i trinxeu-ho ben fi juntament amb les trompetes.

En un bol, s'hi ajunten els tres ous batuts, rovells i clares i s'hi afegeix una copa de conyac, sal i pebre negre. També s'hi poden afegir els pinyons i les panses que s'hauran remullat prèviament amb el conyac.

Unteu un motlle allargat amb llar o mantega i folreu-lo amb la mantellina de porc. Aboqueu a dins la barreja i cobriu-ho de mantellina també per sobre.

Es cou al forn, al bany maria, durant uns tres quarts d'hora aproximadament.

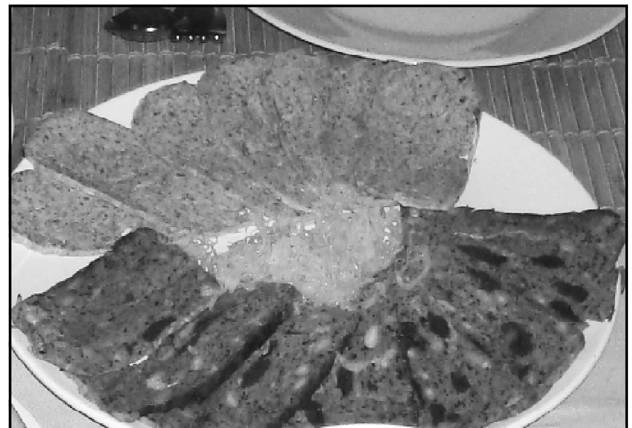
Per saber si està ben cuit, es punxa amb una agulla de fer mitja i ha de sortir seca.

Un cop tret del forn i abans de desemmotllar-lo, es convenient premsar-lo posant-hi un pes a sobre per compactar-lo.

El desemmotllarem quan sigui fred i premsat.

Talleu-lo a talls finets i acompanyeu-lo amb ou filat o amanida.

Embotit de moixernons i pa de fetge.



Mercé Monserrat i Bartra.

DOCUMENTACIÓ FOTOGRÀFICA



Botiga-taverna «La cepa americana» de Rafael Codina. (c.1900). Arxiu Josep Codina i March.



Confiteria Isern, antecesora de Confiteria Miracle. La Riera, 35, (1902). *Album de fotografías de Mataró y sus alrededores*, (Mataró, 1902).



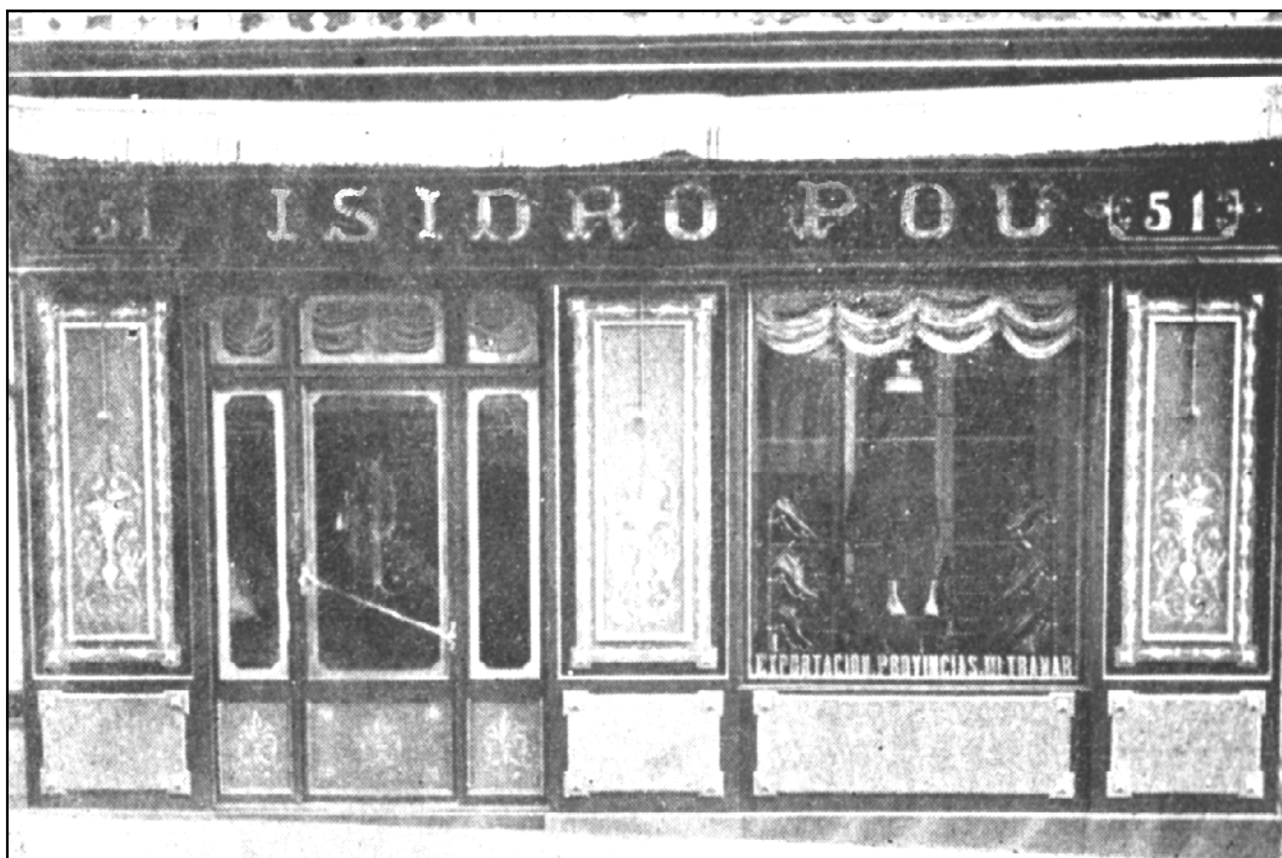
Ganiveteria Monserrat. Carrer de Santa Teresa, 36, (1902). *Album de fotografías de Mataró y sus alrededores*, (Mataró, 1902).



Drogueria-Comestibles-Herboristeria Fité Germans. La Riera, 38, cantonada carrer de Sant Josep, (1902).
Album de fotografías de Mataró y sus alrededores, (Mataró, 1902).



Lampisteria Armengol. La Riera, 31, (1902). *Album de fotografías de Mataró y sus alrededores*, (Mataró, 1902).



Sabateria Isidro Pou. La Riera, 51, (1902). *Album de fotografías de Mataró y sus alrededores*, (Mataró, 1902).



MUSEU ARXIU DE SANTA MARIA

Centre d'Estudis Locals de Mataró

Col·labora:



Ajuntament de Mataró
Institut Municipal d'Acció Cultural

Amb el suport de:



INSTITUT RAMON MUNTANER

Fundació privada dels Centres d'Estudis de Parla Catalana